



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



APLICACIÓN DE LA MÚSICA Y LITERATURA EN EL PROCESO
CREATIVO GASTRONÓMICO

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
necesarios para obtener el título de Licenciado en Gastronomía



AUTOR

Giovanni Sebastián Chávez Cuesta

AÑO

2019



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

APLICACIÓN DE LA MÚSICA Y LITERATURA EN EL PROCESO CREATIVO
GASTRONÓMICO.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos necesarios
para obtener el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía

Miguel Burneo

Autor

Giovanni Sebastián Chávez Cuesta

Año

2019

DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Aplicación de la música y literatura en el proceso creativo gastronómico, a través de reuniones periódicas con el estudiante Giovanni Sebastián Chávez Cuesta, en el 2019-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Miguel Burneo

1711849602

DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Aplicación de la música y literatura en el proceso creativo gastronómico, del estudiante Giovanni Sebastián Chávez Cuesta, en el 2019-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Carolina Pérez

1718653585

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Giovanni Sebastián Chávez Cuesta

1716567795

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres, quienes, con desmesurado esfuerzo, me han apoyado a cada paso de esta travesía.

A mis hermanos, que han sido la compañía perfecta desde que en cada pequeño y gran paso de esta carrera.

A Miguel Burneo, que dese el primer día supo ser una excelente guía vasta de conocimientos para la creación de tan sólidos cimientos.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, por su inmenso esfuerzo y su inmensa paciencia. A mis abuelos, que desde allá arriba, aplauden.

RESUMEN

La música y la literatura son artes que van de la mano. Desde la concepción misma de la literatura, la música juega un papel importante y viceversa. Dentro de una experiencia gastronómica, la música y la literatura son partes fundamentales debido a que ayudan a maximizar los sentidos de los comensales. Cada una de las siete artes depende de las otras seis para poder ser concebida, creada y aplicada en las distintas plataformas de desarrollo artístico.

En este caso, la música y la literatura, se crean con la intención de extender las distintas experiencias sensoriales de cada persona que consume este tipo de arte, asimismo, la gastronomía extiende estas percepciones para la mejora de la experiencia. De esta manera, podemos recoger la rama artística culinaria de la gastronomía y poder aplicar las dos artes previamente mencionadas para amplificar su concepto y concepción desde su proceso creativo.

Debido a que el arte se imprime en la subjetividad de quien lo consume, esta investigación ha buscado denominadores comunes y distintos procesos creativos para poder aplicarlos y enlazarlos con el de la gastronomía. En este trabajo investigativo, se aplicaron dos técnicas: la recepción de información bibliográfica y los distintos testimonios de un experto en cada una de las áreas mencionadas. Después de esta indagación, se ha realizado un análisis que se presenta en esta tesis con un manifiesto de la aplicación de la música y literatura en el proceso creativo gastronómico.

ABSTRACT

Music and literature are two types of art that go hand in hand. From the very conception of literature, music plays an important role and vice versa. Within a gastronomic experience, music and literature are fundamental pieces because they help maximize the senses of the guests. Each one of the seven arts depends on the other six to be conceived, created and applied in the different artistic development platforms.

In this case, music and literature are created with the intention of extending the different sensory experiences of each person who consumes this type of art, likewise, gastronomy extends these perceptions to improve the experience. In this way, we can pick up the culinary artistic branch of gastronomy and be able to apply the two previously mentioned arts to amplify their concept and conception from their creative process.

Because art is printed in the subjectivity of those who consume it, this research has sought common denominators and different creative processes to be able to apply them and link them with gastronomy. In this research work, two techniques were applied: the reception of bibliographic information and the different testimonies of an expert in each of the mentioned areas. After this inquiry, an analysis has been made that is presented in this thesis with a manifesto of the application of music and literature in the culinary creative process.

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVO GENERAL.....	2
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
CAPITULO I.....	3
1. MARCO TEÓRICO	3
1.1. Definición de música	3
1.2. Influencias en la inspiración.	4
1.3. Importancia en un servicio.....	5
1.4. Definición de literatura.....	6
1.5. Importancia de la literatura.....	7
1.6. Influencia de la literatura en la inspiración.	8
1.7. Definición de creatividad.	9
1.8. Proceso creativo.....	9
1.9. Inspiración musical.....	11
1.10. Inspiración literaria.	12
1.11. Proceso creativo en el arte culinario.	13
CAPITULO II	15
2. PROPUESTA METODOLÓGICA.....	15
2.1. Zona de estudio:.....	15
2.2. Grupos de estudio:	15
2.2.1. Expertos.....	15
2.3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	16
2.4. DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	17
2.4.1. Cuestionario para expertos.....	17

3. RESULTADOS DE ENTREVISTAS	18
3.1. Expertos	18
CAPITULO III	26
4. PRESENTACIÓN DE GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE LA MÚSICA Y LITERATURA EN EL PROCESO CREATIVO GASTRONÓMICO.....	26
4.1 Manifiesto literario musical sobre la gastronomía.....	26
CONCLUSIONES	39
RECOMENDACIONES	40
REFERENCIAS	41
ANEXOS	45

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una de las profesiones más practicadas y más antiguas de todas. Desde el principio de los tiempos, la gastronomía ha estado en la vida de los seres humanos como un pilar fundamental. En la actualidad, la gastronomía se divide en varias ramas, cada una de ellas con su alto nivel técnico y sus características. La gastronomía se encuentra en la vida de los humanos, de manera inevitable, como el arte. La música y la literatura son las artes de más fácil acceso y consumo, en consecuencia, son las artes más practicadas. Ahora bien, la música y la literatura van de la mano, se complementan, juntas son parte irrevocable de la vida de los seres humanos, entonces, por añadidura, pueden complementarse también con la gastronomía. Esta investigación pretende mostrar la convergencia de estos tres elementos tan importantes, que siempre juegan con la subjetividad y los sentimientos de sus consumidores.

OBJETIVO GENERAL

Determinar la importancia de la música y literatura en el proceso creativo de un chef.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Analizar los papeles de la música y literatura en un servicio gastronómico.
2. Mostrar cómo la música y literatura influyen a los chefs en su proceso creativo.
3. Indicar la utilización de la música y literatura en el proceso creativo gastronómico mediante un manual teórico.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Definición de música

Se puede entender a la música como el arte de combinar los sonidos creados por instrumentos o la voz humana, ya sea unidos o separados, con la primicia de producir un deleite a quién lo escuche, ya sea este para alegría o tristeza (Real Academia de la Lengua, 2014). La música ha venido suscitándose desde que los seres humanos empezaron a juntarse como comunidades o grupos sociales, en consecuencia, esta no va a desaparecer, pero su definición y sus usos, van cambiando a la par de la evolución cultural de estos grupos sociales (Byrne, 2012).

La música está hecha de ondas sonoras que encontramos en momentos y lugares específicos: ocurren, las percibimos y luego desaparecen. La experiencia de la música no consiste únicamente en esas ondas sonoras, sino también en el contexto en que ocurren. (...). Esa cosa indefinible no ha sido aún aislada, pero sabemos que, tanto como la obra misma, en nuestra reacción influyen fuerzas sociales, históricas, económicas y psicológicas. (Byrne, 2012, p.291)

La definición de música resulta ambigua por ser un concepto que depende de la subjetividad de un individuo y los elementos con los que cuenta a su alrededor, es decir, la obra se somete al contexto en el que se desenvuelve. Su plataforma de desarrollo, el espacio de interpretación y el software de creación, son necesarios para hacer del arte una realidad. Por otro lado, los instrumentos han sido creados de materiales que se tienen a la mano, ergo, estos materiales son

quienes definen la naturaleza de la música. Independientemente de la accesibilidad a distintos elementos, cada instrumento ha sido cuidadosamente seleccionado, construido y personalizado para adaptarse y encajar en el entorno físico, acústico y social. (Byrne, 2012).

1.2. Influencias en la inspiración.

Si se sitúa en la primera generación del romanticismo, la música se crea a partir de las emociones que un compositor experimenta, de esta primicia deriva el tipo de composición, su estructura, su ritmo y su melodía, para reproducir la emoción base. Esto se puede entender como música con inspiración impresionista. Esto resulta de suma importancia al proceso de creación por el tipo de historia que una pieza musical puede contar. Kyvi, en su ensayo, cita a Schopenhauer y afirma que:

Como tal, la música y, en particular, la melodía, relata la historia más secreta de la voluntad iluminada desde el punto de vista intelectual, refleja toda agitación, todo esfuerzo, toda acción de voluntad, todo lo que la facultad de la razón resume con el amplio y negativo concepto del sentimiento. Por ello, siempre se ha dicho que la música es el lenguaje del sentimiento y la pasión (...). (Kyvi, 2005, p.125)

Debido a que la música raya en la subjetividad del ser humano y trata de conmover la sensibilidad de las personas, es necesario que su inspiración venga de las mismas fuentes que trata de alterar. De las bellas artes, la música, por su condición efímera y la representación de las emociones, es la que más impacto genera en los individuos. Desde el punto de vista de un compositor, debe dejar caer sus emociones con los ingredientes que son necesarios para introducir cierta expresividad en su obra, pero no solo para reproducir emociones que lleguen a los escuchas, sino como una cualidad perceptiva de su entorno (Kyvi, 2005).

De igual manera, la música impresionista, está dirigida a todos los sentidos del entorno, refleja y describe atmosferas de todos los aspectos que los sentidos pueden absorber, es decir, perfumes, temperaturas, texturas, etc., y de esta manera el timbre de una pieza musical toma una importancia que nunca había tenido. En consecuencia, el objeto intencional con que se crea una obra, está por debajo de su entorno y la cosmovisión de los individuos que pertenecen a este entorno y componen la pieza musical (Alsina y Sesé, 2008).

1.3. Importancia en un servicio.

En consecuencia, de la cualidad perceptiva que se ha entregado a la música con la expresividad con la que fue compuesta, tomando en cuenta las estructuras melódicas, su uso es primordial en un servicio gastronómico. La música puede resultar beneficiosa para algunas personas, no por la interpretación o la definición de buena o mala que cada individuo pueda tener, sino por la manera en la que fue compuesta. La música ha sido utilizada para establecer una relación entre este arte y el éxito económico junto con el éxito social. (Byrne, 2012).

Byrne (2012) cita a Colin Eatock mostrando los resultados de un estudio que reflejaba que, si se ponía música clásica en cadenas de comida rápida y los metros de grandes ciudades, los atracos y las calamidades sociales se veían disminuidas en gran cantidad. Con esta manifestación podemos concluir que la música modifica el comportamiento de las personas. A su vez, la música puede generar incomodidad entre las personas que las escuchan ya que las personas crean un sentido de pertenencia con ciertos géneros musicales.

De esta manera, la ambientación de espacios depende casi en su totalidad de los distintos sonidos que se pueden escuchar en este entorno. El ritmo con el que la música ha sido creada, influye en el ritmo en que un cliente puede comer su plato, así como influye en el estado de ánimo de este comensal. No toda la música ha sido diseñada para acompañar un servicio gastronómico. Existen

algunos factores que influyen en la experiencia gastronómica que un establecimiento está dispuesto a dar, pero es necesario entender que la expresividad de la música que la acompaña es de vital importancia a la hora de la presentación del arte culinario.

Se puede argumentar que la música nativa de los pueblos acompaña la gastronomía que se ha creado a la par de estas composiciones y viceversa. Tanto la música como la gastronomía son parte de la cosmovisión de los grupos sociales, es por esto que, dependiendo de la propuesta gastronómica, la música puede crear un maridaje que amplifique los conceptos gastronómicos.

1.4. Definición de literatura.

Se define a literatura como el arte que se expresa por medio de la lengua (Real Academia de la Lengua, 2014). Entendiendo a la literatura como un arte, se puede afirmar que, así como la música, raya en la subjetividad de las personas. De la literatura en general se derivan dos ramas importantes: la literatura escrita y la literatura oral, tanto para las obras con méritos artísticos como méritos académicos. Estas, se sirven de la palabra y el lenguaje para su expresión. La literatura, por definición, se compone de elementos estetizantes, valores de tipo poético, estético y de resonancias espirituales. (Cortazar, 2013).

Lo que diferencia a la literatura de la música, es que es un arte que hace uso de las definiciones de las palabras para darles un sentido. Divide a la literatura en dos partes importantes: la prosa y la escritura lírica o poesía. Se afirma que la escritura lírica, en sentido metafórico, es capaz de crear cosas, mientras que la prosa es capaz de darles un significado. (Sartre, n.d.)

Partiendo de estas definiciones, se podría situar a la gastronomía como la prosa que define y da un significado a una realidad que ha creado la escritura lírica. Es decir, que la gastronomía podría representar pensamientos e ideologías creadas con base en una literatura artística. De igual manera, la gastronomía podría

representar fenómenos dados en la literatura histórica. Asimismo, se podría partir de una creación u obra gastronómica para la creación de una escritura lírica. Esto, en consecuencia, se sumerge en la sinergia de las artes previamente explicada. Además, la poesía contiene musicalidad y ritmo, lo cual asemeja los procesos creativos tanto de la literatura como de la música.

1.5. Importancia de la literatura.

La literatura y la sociedad son dos elementos que han tenido mutua influencia a lo largo de los años. La literatura, desarrollada en cualquiera de las ramas explicadas, es una obra que tiene un contexto social y responde a las diversas creencias, religiones, culturas, entre otros elementos que definen a la sociedad actual o que han definido a la sociedad en tiempos pasados. Los escritores son quienes responden, con literatura comprometida, a la realización e impresión de la cosmovisión en los pueblos.

En este caso, se puede considerar como literatura a todas las obras gastronómicas que han utilizado el lenguaje como medio de expresión. De igual manera, la afección de la cosmovisión y cultura de los pueblos, ha afectado a los escritores para la creación de sus obras. Debido a que dentro de la cultura se encuentra la gastronomía, tanto esta, como la literatura, necesitan una de la otra. Consecuentemente, la gastronomía es parte de la cultura de los pueblos en su modo tangible e intangible, es decir, en su parte de procesos y técnicas, así como en la subjetividad de los individuos dueños de esta cultura. Se puede afirmar que la literatura histórica ha documentado la parte técnica y la escritura lírica ha documentado la subjetividad, ya sea de manera escrita, aunque comúnmente de manera oral. (Gallardo, 2012)

En un mundo que podría considerarse mudo, pero no sordo, es necesaria la literatura en sus distintas ramas y plataformas para contarle a la sociedad los fenómenos del mundo. (Sartre, n.d.). Es por esto que, en el plano gastronómico, la literatura se somete a una yuxtaposición inevitable porque en los distintos

ámbitos que tiene el arte culinario (sobre todo las raíces) vienen de la mano de un sistema literario.

1.6. Influencia de la literatura en la inspiración.

La literatura histórica ha tomado su inspiración a partir de la documentación de diversos acontecimientos a lo largo de un periodo de tiempo determinado. Esta prosa logra encontrar las descripciones para los sucesos que van evidenciando los cambios y procesos sufridos culturalmente. Estos mismos procesos son elementos determinantes para la evolución, cambio y adaptación del sistema de lenguaje. Dentro de estos cambios culturales, podemos encontrar a los sistemas políticos de cualquier naturaleza que influyen en estas obras. (Cortázar, 2013).

Si bien la literatura hace uso del lenguaje para sus expresiones, no se puede catalogar a la literatura como lenguaje puro ya que se aleja de las doctrinas estructurales del lenguaje. Las estructuras literarias no coinciden en su totalidad con las estructuras de lenguaje, es por esto que la escritura lírica maneja el lenguaje a su antojo, aunque necesite de la cosmovisión de un grupo determinado de personas para poder sustentarse. (Selden, Widdowson y Brooker, 2001).

Dentro del plano sociopolítico y su influencia en la creación literaria, podemos encontrar al *boom* latinoamericano de literatura. Las obras creadas dentro de este periodo de tiempo, se inspiran en la complejidad de los marcos sociopolíticos de los distintos países de origen, pero han cambiado el sistema de lenguaje para lograr una redacción atemporal y difícil de entender que ha obstaculizado el análisis de estas obras. Por su condición de atemporal, han logrado contextualizarse en todos los países latinoamericanos que han sufrido los sucesos que estas obras documentan. (Herra, 1989).

Las emociones de los escritores se despiertan y de manera estructural, con la unión de literatura y lenguaje, logran una sinergia que es utilizada en la literatura como fuente de inspiración. Así como la música, la literatura se apega a la

subjetividad de quien crea la obra y de quien la lee. La escritura lírica, al momento de ser creada, parte de un sentimiento y se compone con una intención y un ritmo se puede notar a lo largo de la obra (Alsina y Sesé, 2008). Es necesario entender que la literatura juega un papel importante para el traspaso de información cultural dentro de un sistema social. Ya sea esta escritura histórica o escritura lírica, pone en juego los sistemas culturales de un territorio determinado en los cuales se puede encontrar a la gastronomía y responde a su historia cultural.

1.7. Definición de creatividad.

Se puede entender como creatividad a la facultad para crear o la capacidad de creación en cualquier campo (Real Academia Española de la Lengua, 2014). La creatividad es una de las aptitudes más importantes que tienen los seres humanos debido a que le faculta para tener contacto con su subjetividad y le ayuda a desarrollar sus capacidades en el campo de la intuición, la imaginación, la percepción y la iniciativa (Angulo y Ávila, 2010).

Debido a que su definición cae en la subjetividad, no existiría un concepto unitario de creatividad, pero cumple con un común denominador que presenta las características de esta facultad llegando al resultado de crear algo nuevo (Matussek, 1984). En consecuencia, se define como creatividad a una capacidad inherente en los seres humanos que, con una información previa y el conocimiento de las realidades existentes, le permite la solución de problemas con eficacia y originalidad (Jochin, 2017).

1.8. Proceso creativo.

Se entiende como proceso creativo a la sucesión de acciones y pensamientos que, de manera organizada, cumplen con un objetivo basado en la creatividad. El proceso creativo responde directamente a la creatividad en sí, como un parte

de la inspiración, la intuición del ingenio y de mecanismos inconscientes que hacen llegar a un individuo a plantear lo que su creatividad ha dictaminado. Existe un consenso, que le da al proceso creativo tres enfoques principales de los cuales se puede partir para una definición o análisis.

El primer enfoque viene de una actividad mental que no se puede catalogar como tangible y que tiene relación con los procesos cognitivos, intelectuales y habilidades de su pensamiento, es decir, la idea central que se crea de la cotidianeidad. Esto puede tener como determinante los procesos emocionales que sufre cada individuo en distintas situaciones.

El segundo enfoque radica en lo individual o lo grupal, donde se necesitan procesos de sociabilización donde el individuo puede presentar a un determinado grupo social los resultados de una idea creativa para recibir ideas complementarias para una posterior discusión y mejora del resultado final. Estos grupos pueden trabajar de forma conjunta para llegar a un objetivo o se puede trabajar de manera individual en primera instancia para, después, someter al balotaje de un grupo determinado. (Hammershøj, 2014).

El tercer enfoque viene a ser abierto o cerrado. En cualquiera de los dos casos, la idea creativa central se puede tener un final concreto que deje de forma cerrada o abierta una conclusión para dicha idea. Es decir, un proceso creativo cerrado parte de la idea de solucionar un problema determinado para dejar en constancia distintas evidencias que puedan resolver dicho problema. Por el contrario, un proceso creativo abierto, toma diferentes bifurcaciones o rutas que dependen de la influencia del contexto en el que la idea central se quiera desarrollar (Piffer, 2012).

Los tres enfoques del proceso creativo, buscan dejar al usuario final de la idea creativa un artefacto diseñado para estimular la creatividad del mismo, de esta manera, el proceso creativo no se cerraría con totalidad, pero sí tendría un enfoque previo y posterior en el cual cambia la idea central. (Yaftian, 2015).

1.9. Inspiración musical.

Para la gastronomía con inspiración musical es necesario ubicarse en el plano subjetivo de la misma, es decir, en la intención con la que fue creada, en las distintas interpretaciones que se le puede dar, así como en el plano cultural que esta fue creada. Es incorrecto afirmar que de toda la música puede partir una inspiración artística de cualquier tipo. Son los sortilegios, el encantamiento de la música, qué acordes y qué directrices forman cierto tipo de melodía. De esta estructura se puede partir para la creación de un elemento gastronómico que evoque un momento o un sentimiento como lo hace la música. Esta organización de elementos, sus huecos y sus matices, pueden llenarse y perfilarse con el sonido de la música para un encuentro musical-gastronómico que eleve los sentidos. (Cortázar, 2013).

El arte culinario, con base en la definición de arte, tiene por cometido presenciar un escenario, evocar un sentimiento y haber sido creados en base a los mismos elementos para poder evocarlos. Siendo la música de desmesurada importancia en los sistemas culturales, es necesaria para la sinergia de la cual el arte culinario forma parte. Tanto la intención de la música, como la obra terminada en su totalidad, son de suma importancia a la hora de encontrar un contexto gastronómico en esta, incluso con la ambigüedad de los paladares de las distintas personas, así como la ambigüedad de sus gustos musicales. (Kivy, 2005).

La música modifica el comportamiento de las personas y por esta razón el proceso creativo de los distintos artistas se ve afectado por la misma. El tiempo musical es de suma importancia a la hora de combinarlo con gastronomía ya que afecta el tiempo en el que los comensales ingieren su comida. Si una obra gastronómica tiene como base de inspiración a ciertas doctrinas musicales, es preciso entender que esta obra tendría por añadidura el consumo de las piezas musicales que ayudaron a crearlas. Entonces, dependiendo de las estructuras de tiempo, melodía, intención y composición musical, se llega a una apertura que

lleva a la música a inspirar a un artista culinario y a propósito de la sinergia de las artes que se debe cumplir sobre la gastronomía. (Byrne, 2012)

1.10. Inspiración literaria.

Entender al lenguaje como una herramienta de la literatura es de suma importancia para entender cómo esta puede generar inspiración. Los sistemas de lenguaje tienen una vasta complejidad que va evolucionando con el pasar del tiempo y se va adaptando a esta forma de expresión. Selden, Widdowson y Brooker (2001) citan a Barthes exponiendo el sistema cambiante del lenguaje que tiene como génesis del cambio al habla y viceversa. Es decir, el habla o la palabra escrita, corresponden a un sistema que se ve afectado por el uso de estos elementos, pero el uso de estos elementos responde al mismo sistema. De esta manera, para que este sistema se pueda entender, una secuencia de hablas tiene un significado y denota coherencia. El habla o palabra escrita, no denota una expresión personal, pero al momento de incluirlos en este sistema que muestra coherencia, sí puede mostrar una expresión interna o un estilo. Así, nadie puede hacer uso de este sistema como tal, pero sí puede alterar el orden de los elementos o conjuntos que lo conforman para poder exponer ideas y solo así hacer uso del sistema.

En consecuencia, los textos narrativos se conforman de tres elementos básicos: introducción, nudo o problema y desenlace. Estos componentes, por separado, no generan ningún sentido. Es necesario unirlos, independientemente de su orden para obtener un resultado real. Entonces, en un menú gastronómico, podríamos contrastar a la introducción como la entrada, al nudo como plato fuerte y al desenlace como postre. Cada uno de estos elementos tienen un proceso de creación que responde al sistema al que se ven sometidos. Cada uno de estos platos (o palabras) tiene por encima reglas y directrices que seguir para poner conectarse con los demás elementos y tener sentido.

De ahí que, la inspiración literaria para cualquier tipo de texto, y en términos más amplios, responde a un sistema y les da cabida a sus variaciones. De igual manera, esta inspiración responde a un sistema o corriente artística que depende del contexto social y de la cultura de los pueblos. Debido a que la literatura es un arte que, así como la música, depende de quien lo escribe y quien lo lee, es necesario encontrar en cada una de las obras terminadas un común denominador que resulta difícil de catalogar por su ambigüedad. La inspiración literaria llega directamente del contexto de quien la escribe y de la cantidad de información que un escritor posee para llegar al producto final. Cada palabra cambia de significado dependiendo del territorio y el pueblo que la utiliza, asimismo, las palabras pueden cambiar de fonemas o acentuaciones obedeciendo a las necesidades de la cultura en ese momento determinado (Cortázar, 2013).

Si tomamos un arte en especial, en este caso la literatura, es necesario saber que otras seis artes también juegan un papel importante para su creación por la misma razón que la primera es creada como tal. En este caso, la mención de la sociedad a la hora de la inspiración literaria es de igual importancia que para la inspiración de las otras artes. En consecuencia, la sociedad, por su apego a lo que está cerca, al conocimiento de sus elementos o productos, al sistema que debe responder para la creación de alguna obra, puede tener a la gastronomía como vértice para los distintos tipos de expresión de las distintas artes (Cubas, 2016).

1.11. Proceso creativo en el arte culinario.

El proceso creativo viene de una sólida base de arduo trabajo y de una metodología preestablecida que llega a crear una pieza de arte. Esta metodología no es una lista de reglas que se deba seguir sin objeción, sino una lista que organiza el trabajo del artista para que el resultado final sea el esperado desde la idea central. Existen miles de millones de procesos creativos que llevan

a las obras de arte con una orientación que puede cambiar en cualquier momento (Adriá, 2014).

La creatividad para la cocina cuenta con distintos pasos. El primero viene de la reflexión, en la cual se planea y se estudia desde el verdadero principio como va a funcionar una obra de arte desde el momento en que empieza a ser concebida hasta que llega como producto final al consumidor. De este, se parte a la curiosidad, donde el individuo entiende que el grado de desconocimiento que puede tener es bastante y le añade el factor del hambre de aprender. Es aquí donde se empiezan a intercalar las primeras ideas creativas.

Después, las técnicas creativas son muy importantes ya que con estas se evitan los bloqueos creativos. Es necesario una forma de trabajo preestablecida y añadir o suprimir diversos factores dentro de la creación, para mantener a la mente trabajando y que logre llegar, incluso, a un producto final que no estaba planeado desde un principio, pero que cumple con los estándares predispuestos por el artista. Una técnica creativa puede crear un camino lleno de bifurcaciones que se puede seguir conforme se van formando las características del producto terminado. En consecuencia, se pasa a la documentación de todos los procesos creativos que tuvieron las distintas obras. Con documentos que se entiendan como parte del total de la obra creativa, se pueden analizar, comparar y mezclar para llegar a obras diferentes o técnicas diferentes que lleguen al mismo resultado.

A partir de este punto, el conocimiento de la profesión toma un papel de máxima importancia. La experiencia en una determinada profesión creativa deja entender cómo funcionan las ideas y resultados previos para que, con todos los puntos mencionados previamente, se pueda llegar a un resultado que no tenga similitud con algo anteriormente hecho. Resultaría poco prudente incurrir en la creación de una obra de arte en un campo que no se tiene conocimiento, por más proceso creativo que se pueda tener. Así, el trabajo en equipo toma importancia, y más cuando se habla de un proceso creativo ya que sin un equipo, la finalización de una obra se imposibilita.

Ahora bien, desde este punto es necesaria la mezcla de otras disciplinas que aporten al resultado final con las distintas perspectivas que pueden tener otros individuos especializados en el mismo campo o en campos totalmente diferentes. Son matices que se pueden agregar a una determinada obra para que tome una circularidad más amplia y encierre un concepto más sólido. Y esto, por su defecto, es el rompimiento de reglas o estándares preestablecidos que es necesario para la innovación y visualización social de una obra artística o creativa, por ejemplo, la unión de elementos que pueden verse como antagónicos u opuestos para demostrar otra perspectiva con mejores valores artísticos.

Para finalizar con el proceso creativo, es necesario tener en cuenta que la financiación es un factor de suma importancia a la hora de empezar o terminar con una obra de arte. Esta debe estar contemplada en la reflexión, ya que puede ser un factor determinante a la hora de empezar con un proceso creativo (Villacampa, 2015).

CAPITULO II

2. PROPUESTA METODOLÓGICA

2.1. Zona de estudio:

La investigación se realizó en la provincia de Pichincha, en la zona centro norte de la ciudad de Quito, Ecuador.

2.2. Grupos de estudio:

2.2.1. Expertos

Los expertos entrevistados en los campos de Literatura, Música y Gastronomía son, respectivamente:

Santiago Francisco Grijalva Aguilar (escritor): Director de logística y mercado en la editorial El Ángel Editor. Forma parte de la Antología de Poesía Española publicada en Madrid en 2016 bajo el sello editorial Chiado Editorial. Participó en el Festival Internacional de poetas Poesía en Paralelo 0 en 2016 y fue finalista del mismo en 2018.

Carlos Raúl Molina Hernández (músico): Licenciado en música contemporánea de la Universidad San Francisco de Quito. Catedrático del área de música de la misma institución educativa. Forma parte, como baterista, de las bandas más importantes a nivel nacional como Paola Navarrete y Jazz de Roots.

Juan Sebastián Gallardo Almeida (chef): Ingeniero en alimentos de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes y Licenciado en Gastronomía de la Universidad San Francisco de Quito. Chef del restaurante Zero Lab de la ciudad de Quito, chef del presidente Lenín Moreno en 2018. Chef catedrático de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes. Tiene certificaciones internacionales de Kendall College en Chicago y de CUNY en New York.

2.3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Tabla #1: *Metodología de Investigación*

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información
Determinar la aplicación de la literatura en el proceso creativo gastronómico.	Literatura	Proceso creativo Inspiración	Entrevista Semiestructurada	Santiago Grijalva.

Determinar la aplicación de la música en el proceso creativo gastronómico.	Música	Proceso creativo Inspiración	Entrevista Semiestructurada	Raúl Molina
Proceso creativo gastronómico	Gastronomía	Proceso creativo Inspiración	Entrevista semiestructurada	Juan Sebastián Gallardo

2.4. DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

2.4.1. Cuestionario para expertos.

1. ¿Cuáles son sus nombres completos?
2. ¿Cuál es la literatura de su preferencia y qué papel desempeña en su vida?
3. ¿Cuál es la música de su preferencia y qué papel desempeña en su vida?
4. ¿Cuál es la gastronomía de su preferencia y qué papel desempeña en su vida?
5. ¿Cuál es el génesis de su proceso creativo?
6. ¿Cómo ha inspirado la literatura, escrita o hablada, a sus proyectos artísticos?
7. ¿Cómo considera usted que la música influye a la hora de crear un proyecto artístico de su autoría?
8. ¿Cuál es el impacto social y sentimental de la gastronomía en su vida y cómo este se puede ver representado en su obra artística?
9. Al momento de consumir obras gastronómicas, ¿cómo cree usted que la música y la literatura podrían complementar estas obras?

10. ¿Consideraría usted al arte culinario como un fenómeno artístico de igual importancia que las otras artes ya determinadas?

11. ¿Podría usted aseverar que su obra se puede sostener en un medio enteramente gastronómico?

3. RESULTADOS DE ENTREVISTAS

3.1. Expertos

Santiago Francisco Grijalva Aguilar: La literatura (género literario) de su preferencia es la poesía, asevera que su roce con la sentimentalidad y lo subjetivo es fundamental. Nos cuenta que la poesía llegó a su vida a partir de la música por las enseñanzas de su padre y compara los ritmos y los movimientos musicales con el funcionamiento de la poesía por su musicalidad. La música es uno de sus pilares fundamentales. Prefiere la gastronomía ecuatoriana pura porque ha tocado su sensibilidad. Cuenta que la gastronomía es un acto ritualístico donde todos se sientan en una mesa, familia o visitas, y todos son iguales. El poeta o narrador incurren en un momento exacto donde la gastronomía le ha dado un cúmulo de sensaciones ligados a los recuerdos. Asegura que la creatividad es un acto desordenado, donde ciertas luces forjan el camino del escritor que, frente a una hoja en blanco, todo puede pasar. El génesis de su proceso creativo se basa en la percepción y tiene tres momentos: el principio del escribir, la relectura del mismo y la llegada del texto al lector. Según Santiago, el proceso creativo viene de la pura percepción y es mutable y sus resultados son distintos. La literatura escrita es de suma importancia en la vida de Santiago y nos enseña que un escritor tiene la obligación constante de leer. Eleva la importancia de la literatura hablada ya que las primeras obras literarias artísticas vinieron desde la oralidad creando un registro para después encontrarse con las rimas que, con su sonoridad y su tiempo, facilitaban la memorización de información a diferencia de un texto o discurso plano. La música influye mucho en su proceso creativo. Asevera que las primeras sensaciones son las auditivas y nos obligan a repetir los sonidos y ritmos que en

ellas se encuentran. Dependiendo de los propios gustos, la música configura mucho el proceso creativo, brindando un abanico de posibilidades, sensaciones, percepciones y permite ir creando un ritmo y una musicalidad dentro del texto. Considera a la literatura como un arte mayor que es consecuencia de la música. La gastronomía representa un hito importante para la poesía de Santiago, no teniéndola explícita en sus obras, pero sí ese momento sentimental que está ligado a la gastronomía. La gastronomía está relacionada con la familia y ligada al tema sociopolítico, desde las crisis con “comida de guerra” como la Causa Peruana que tiene una historia muy interesante. La gastronomía tiene la responsabilidad de marcar un hito y romper con la cultura preestablecida, manteniéndose en constante evolución y mutabilidad para poder adaptarse a su contexto. Santiago menciona al vino que tiene la función de activar todos los sentidos, desde lo visual al momento de servirlo, el gusto, el olfato al beberlo y, como el oído no se activaba en ningún momento, las personas decían “¡salud!” para que la experiencia sensorial sea completa. Pasa que, en algunos recitales o momentos, uno puede estar alimentándose y percibiendo la música y la poesía en estos fenómenos. La gastronomía puede complementarse con la música y la literatura para elevar y potenciar la experiencia sensorial y subjetiva. Considera a la gastronomía como un acto artístico, por la mutabilidad de las recetas y el “toque” que cambia totalmente a un plato. Compara con la escritura de un soneto, que tiene una misma técnica y rima, donde todos escribimos sobre un tema distinto, es decir, se conserva una técnica que puede mutar a conveniencia del artista. Considera que a la gastronomía le hace falta salir del marco preestablecido y eliminar los tabúes para poder imprimirse en un canon mayormente artístico. Asevera que su obra no puede sostenerse en un medio enteramente gastronómico por un sentimiento de apertura que le da la poesía y la literatura. Hablar de un medio gastronómico total sería limitar a los significantes de la gastronomía, ya que es un referente causal para la creación de obras literarias. De esta manera, lo gastronómico sería un referente para la creación de obras musicales y literarias.

Análisis: La entrevista con Santiago Grijalva nos ha arrojado diversas ideas que pueden encajar dentro de esta investigación. Desde el principio de la

misma, Santiago hace énfasis en la complejidad de la poesía y de la música, así como en su complementación, es decir, la existencia de la una a consecuencia de la otra. De la misma manera que Cortázar (2013) ha explicado la sincronía entre la música de su preferencia y sus creaciones literarias. Se puede encontrar el uso de la gastronomía dentro de su obra poética, así como dentro de su proceso creativo por la subjetividad por la que esta se ve envuelta en las distintas experiencias de cada persona. La estructura de su proceso creativo, se puede ver directamente ligada al funcionamiento de una nueva receta o un nuevo producto gastronómico, es decir, el principio de una receta se ve ligado a una hoja en blanco llena de posibilidades, la primera relectura de un texto se ve directamente proporcional a las primeras pruebas de un plato y la llegada a un lector, con la experiencia que esto conlleva, es igual a la llegada de un plato a su comensal. Debido a que la poesía trata de topar la subjetividad de su consumidor, el momento exacto de la gastronomía hace lo mismo. Podemos catalogar a la gastronomía como un arte debido a las consecuencias sociopolíticas que esta tiene sobre sí misma y la representación de los contextos en que se desenvuelve, así como lo ha hecho la poesía de Santiago. De esta manera, el artista culinario puede ir cambiando la forma de la presentación de su plato, de la experiencia que este lleva consigo, manteniendo en sus habilidades una técnica que no se puede alterar. La poesía funciona de la misma manera, ya que existe una técnica preestablecida y es el poeta o el narrador quien cambia el sabor del producto final. Santiago nos deja entender que la gastronomía –y los momentos que esta crea- han sido un determinante dentro de sus obras literarias por la cantidad de elementos subjetivos que se pueden encontrar en el ritual de alimentarse.

Carlos Raúl Molina Hernández: Su literatura predilecta es la poesía, el cuento y la filosofía. Considera que desempeña un papel complementario a su labor de músico para el impulso de su creatividad. La música de su preferencia es el jazz por todo lo que tiene detrás, en la parte interpretativa y la parte de composición, así como su parte libre para expresar sentimientos sin necesidad de tener una parte lírica. Es un pilar importante en su vida ya que es su sustento. La gastronomía peruana es su favorita porque su madre nació en Perú, en

consecuencia, desde su niñez ha tenido a la cocina peruana a su alrededor y la considera parte de sus raíces y sus tradiciones. Asevera que el proceso creativo es algo muy personal, que cada artista empieza o ha empezado a crear de manera diferente. Llega a concluir que después de haber aprendido a tocar percusión desde pequeño, pensaba en divertirse para después aprender y volver a divertirse, de esta manera, considera que el génesis de su proceso creativo es la diversión, solo fluye para la expresión de lo que siente en ese momento. Posteriormente, la información y su información académica es parte de su proceso creativo ya que amplía una nube de incertidumbre para poder crear y condensar. Su proceso creativo empieza por su necesidad de expresión, de la salida de la cotidianidad y poder encontrarse consigo mismo dentro del arte y, fundamentalmente, de manera sincera. El proceso creativo en particular se da en el día a día de su necesidad de sacar algo que lleva dentro. Considera que no existe tal cosa como la inspiración si no que son solo respuestas a preguntas que uno se ha hecho hace mucho tiempo y que poco a poco se puede responder. Considera a la inspiración como una respuesta a preguntas personales desde hacía tiempo, que la experiencia y la vida, se han encargado de formar una respuesta. La literatura le ha inspirado por saber que tenía una opción más para poder crear obras artísticas y descubrir nuevo vocabulario, asevera que la literatura dice lo que la música no puede decir y viceversa. Nos hace una analogía diciendo que la música y la literatura son como imágenes, pero que la literatura es más tangible. Comenta acerca de su obra poética musicalizada por una banda llamada Microcuentos, hace un tiempo. Asevera que, en su vida, de la música nace todo, que llena de color todas sus obras artísticas, considera que es su todo y lo que necesita para poder expresarse. En su opinión, la gastronomía siempre ha sido una forma de felicidad y compara la labor gastronómica con la labor artística por la experiencia sensorial que ha recibido de sus amigos que se dedican a la gastronomía. Considera que la gastronomía y su obra no tienen un enlace, aunque piensa que la gastronomía es parte del lado cultural que genera sentimientos que después se ven reflejados en su obra, no de manera específica, pero genera momentos de los que puede escribir y componer. Comenta que es lindo ver que la gastronomía crea momentos más

lindos cuando está acompañada de música, alegando que la iluminación y la comodidad del lugar donde uno se alimenta es mejor. Considera que la música, la literatura y la gastronomía pueden funcionar por separado y a la vez pueden ser fusionadas para crear un momento más agradable al momento de comer. Asevera repetidas veces que la música complementa a la gastronomía en muchas formas, y que a la literatura también, pero que no ha tenido experiencias con la literatura y la gastronomía unidas. Considera que el arte culinario sí es un arte por amigos cercanos suyos que crean cosas nuevas de la gastronomía y que viven de considerar un arte a la gastronomía y así lo aprendido a través de los años en que ha compartido con ellos. Considera que su obra si se podría mantener en un medio enteramente gastronómico, ya que, al hacer jazz, su música preferida, la hace solo instrumental y que le encantaría que pudiera acompañar platos y gastronomía en general, aparte de que también se podría crear un plato a base de lo que él ha compuesto.

Análisis: Las respuestas de Raúl Molina han sido de bastante importancia para esta investigación. Desde el principio podemos ver que Raúl considera que la poesía está directamente ligada a la música y viceversa. Comenta que la literatura dice cosas que la música no podría decir y que la música también complementa las cosas que la poesía no puede, por lo tanto, hace entender que las dos se complementan de manera inevitable. Su proceso creativo se basa en la diversión, comenta que es necesario para el divertirse en al momento de crear y que su proceso creativo tiene como génesis esta diversión y a la vez la obtención de información. Considera que la gastronomía es un arte porque también puede expresar sentimientos, pero que, a su vez, no vendría de un acto de epifanía como inspiración de la misma, si no como un método de respuesta a una pregunta que el artista se ha hecho en algún momento de su vida. La música es el pilar más importante de su vida, ya que, aparte de ser su sustento, es el principio de todas las cosas por el color que le entrega a la vida. Tomando esta idea como base para una experiencia sensorial gastronómica, la música estaría directamente ligada a la creación de un plato, ya que tendría que conformarse con la misma intención con que la música fue creada para poder complementar esta obra gastronómica. Asevera que la gastronomía es un arte y

que se lo puede considerar de esa manera, en consecuencia, podría fusionarse con la literatura para poder amplificar la experiencia que se podría dar a la hora de cocinar o de que un producto llegue a su comensal. De esta manera nos muestra que, si bien la gastronomía es un arte, en consecuencia, tendría que fusionarse con la literatura y, como la literatura tiene un enlace inevitable con la música, también podrían unirse. Este principio de tradición que Raúl mostró en su entrevista, entrega el matiz de los recuerdos a esta investigación debido a que la gastronomía ha estado en su entorno de una manera mucho más artística y tradicional por sus amistades afines a la gastronomía. Eso se puede catalogar como el fenómeno de creación a la inversa que explica los procesos de la creación artística en base al auditorio que se dispone y no buscar un auditorio que trate de acoplarse a la creación (Byrne, 2012). Una parte de suma importancia de esta entrevista, fue que considera que su obra si puede medirse en un medio gastronómico. La obra de Raúl Molina se basa en el jazz, que es música instrumental que puede acompañar a la gastronomía, por lo tanto, se podría crear una obra gastronómica desde su obra y también acondicionar su obra a una experiencia sensorial.

Juan Sebastián Gallardo Almeida: La literatura de su preferencia es la ciencia ficción y el realismo mágico, no se considera un lector acérrimo, pero desempeña un papel muy importante al momento de potenciar su imaginación para el mundo gastronómico. La música electrónica es un género predilecto para su trabajo como chef, y la música clásica es uno de los pilares de su inspiración gastronómica. Su gastronomía de preferencia es la gastronomía asiática por el bagaje cultural que esta tiene y la representación de siglos de cultura en sus platos. La gastronomía ecuatoriana es su especialización, por la misma razón de su gusto por la gastronomía asiática. Desempeña un papel de suma importancia en su vida ya que, aparte de ser su especialización, trabaja para el posicionamiento de la misma a nivel global. El génesis de su proceso creativo viene de la inspiración de los platos y obras de otros chefs, en consecuencia, plasma sus ideas en un papel, con un boceto de su plato para después replicarlo y crearlo en su restaurante y poder interpretarla de mejor manera para sus comensales. La literatura se ha convertido en una guía para todas las cosas que

quiere hacer dentro de su obra gastronómica. Es la literatura hablada lo que más le inspira debido a la basta investigación que ha logrado a lo largo de los años a través del territorio ecuatoriano. La música influye en la experiencia sensorial que ofrece a sus comensales. Asevera que juega con los diferentes ritmos de su música para potenciar la sensación en cada uno de los sentidos, es decir, desde el génesis de una idea culinaria hasta que el comensal la prueba, la música juega un papel importante para complementar las texturas de su obra gastronómica. Considera que la gastronomía es su vida, que su cotidianidad gira en torno a ella. Se considera un artista culinario por el detenimiento que tiene al momento de pensar en los detalles de sus platos. Afirma que la música complementa de manera inevitable a la gastronomía, pero que la literatura depende de cada persona que ha sido marcada de distinta manera por un libro o una obra literaria. Tiene claro que la gastronomía se puede considerar como un arte y que debería tener la importancia que tienen las demás, así como el comportamiento que se tiene frente a una obra artística, se necesitan de las normas básicas de comportamiento en una mesa dentro de una experiencia gastronómica. Así como en presentaciones de libros, en exposiciones de pintura o en obras teatrales, la gastronomía debería tener el mismo protagonismo que estas porque se hablaría de una obra artística. Asevera que su obra artística culinaria se podría mantener en un medio enteramente gastronómico, ya que en estos momentos la sociedad y los contextos de las personas han empezado a basarse en el arte y a tenerlo como un medio de inspiración y de vida. De igual manera, asegura que son necesarias las otras artes para poder complementar a la gastronomía y darle una potencia mucho más fuerte de la que ya tiene, es decir, que las personas y los comensales puedan abrir los ojos a ver a la gastronomía como algo más que simple comida y que sí se la considere como un arte.

Análisis: Juan Sebastián es un chef muy arraigado a su trabajo. Consideró al realismo mágico y a la ficción literaria como uno de los pilares de potencialización de su gastronomía, aunque no se considere un lector muy ávido. De igual manera, la música clásica le inspira al momento de crear una obra gastronómica y la música electrónica le ayuda a mantener un ritmo de trabajo.

Su proceso creativo se basa en la observación, estudio y percepción de las obras gastronómicas de otros chefs, y las plasma un boceto de su idea para después poder potenciarlo y probarlo en su laboratorio gastronómico. Según Adriá (2014), los procesos creativos son infinitos y se aplican y desarrollan en función de las relaciones y percepciones humanas, por lo tanto, es complicado clasificarlos por categorías. Considera que la literatura le ha dado muchas directrices sobre como estandarizar y estructurar sus recetas. Con esto, podemos entender que la literatura escrita juega un papel muy importante dentro de su obra, por ser uno de los factores de suma importancia para su desempeño. La literatura hablada es otro pilar importante, ya que, por sus trabajos de investigación, ha podido encontrar mucha inspiración para su proceso creativo. Las historias que han sido contadas a lo largo de su investigación son las que vierten diversos momentos que se rememoran a lo largo de su menú, es decir, el toque en su subjetividad y su sensibilidad por parte de una experiencia hablada, es el fin que buscan su menú y su experiencia en general. Debido a que su oferta gastronómica está apegada a las raíces culinarias del Ecuador, lleva estas sensaciones nacionalistas y de amor por la cultura ecuatoriana a sus platos que están estructurados a base del entendimiento empírico de la música clásica y del entendimiento de sus géneros literarios predilectos. La parte más importante en la experiencia sensorial que Juan ofrece, es la utilización de las tonalidades, ritmos y tiempos musicales para complementar su oferta gastronómica, es decir, la música de su preferencia, hace un papel de maridaje a la hora de que el producto final llega a manos del comensal y está dispuesto a probarlo. Como una capa más del sabor de su plato. Considera al arte culinario de suma importancia haciendo un símil del comportamiento en una mesa para recibir una obra gastronómica con el comportamiento a la hora de recibir una obra artística de cualquier tipo. Complementa a la gastronomía con música, pero dentro de su proceso creativo, estructura su menú en base a una estructura literaria, lo cual se puede entender como una técnica que merece el mismo crédito de una rima o un soneto para el buen funcionamiento de los tiempos de su menú. Después de presentarlo, es importante que el comensal tenga un maridaje musical para poder completar su experiencia sensorial. De esta manera, podemos entender

que la música y la literatura son importantes para la creación de una experiencia gastronómica y de arte culinario.

CAPITULO III

4. PRESENTACIÓN DE GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE LA MÚSICA Y LITERATURA EN EL PROCESO CREATIVO GASTRONÓMICO.

Esta guía está basada en una sucesión de ideas para el proceso creativo gastronómico, ayudado por la música y la literatura.

4.1 Manifiesto literario musical sobre la gastronomía.

Empezar con un manifiesto no resulta una tarea muy fácil porque son necesarias ciertas directrices antes de poner en práctica los consejos y reglas que aquí se presentarán. Ahora bien, debería ser de conocimiento popular que el arte es la representación de los contextos, de las realidades, de los sueños, de las personas, de la vida misma. Si de algo puedo estar seguro, es que el arte es el lenguaje que puede traer a todo el universo a aproximadamente treinta centímetros de la cara y canalizarlo por unos audífonos. Sería ilógico afirmar que pueda existir una vida sin arte. Hasta ahora, no me he encontrado con una persona que no lo haga o que no lo haya hecho en algún punto de su vida. Todos aquellos individuos que (por cualquier razón) terminaron su relación con el arte, quieren regresar con él(la). No sé qué forma tiene, ni por qué es invisible, pero existe. Tal vez sea un cuento, un poema, una pieza musical, un óleo, muchas veces puede ser *Macbeth* y muchas otras *El Cascanueces*, pero escoge al artista para canalizarse, para que este le de forma y pueda presentarlo. Las artes son siete, pero es necesario pensar que esas siete son solo los componentes de un todo más grande que es *el arte* como tal.

Una obra artística nace de nuestra percepción, de las formas de ver y canalizar las situaciones de nuestro entorno para aplicarlo a una realidad que resulta ser

diferente a la del resto. Es aquí donde es necesaria la sinergia de las artes para llevarnos a pulir la circularidad de dicha obra, entonces, es inevitable la utilización de los ritmos musicales, los roces de los sonetos o el desorden armonioso de un verso libre. De esta forma, esta realidad creada a base de una percepción propia de cada artista, puede aplicarse a las realidades de las personas que consumen estas obras artísticas.

Así como la música y la literatura están basadas en las sensaciones que tuvo el artista en un momento determinado, la gastronomía tiene a su alrededor estas sensaciones y emociones, por lo tanto, puede ser creada de la misma manera o aplicársele las mismas técnicas para poder llegar a un producto artístico que es el objetivo final, pero tomando muy en cuenta el contexto de la producción del mismo. Por ejemplo, es de conocimiento popular que la música tropical marida de manera perfecta con la comida de la costa por compartir el mismo contexto, entonces, de esta manera, sabemos que, entre las dos, comparten el enlace fundamental que es la representación de una cosmovisión del mundo de un territorio determinado. Así, la comida de la costa, en especial la endémica, se comparte en un momento especial, donde las personas comparten de manera festiva este festín y lo acompañan con la música propia de su pueblo que está basada en la literatura que cuenta la historia de este pueblo, o sea, leyendas, mitos y cuentos.

La composición musical se basa en la sucesión de notas de manera armónica. Siguiendo esta premisa, podemos situar a la armonía musical de la misma manera en que propondríamos la armonía de los elementos de un platillo. Entonces, si una canción debe seguir la armonía de una escala mayor para dar cierta sensación, podemos utilizar ciertos ingredientes que armónicamente sean correctos, por ejemplo, de la misma manera en que se complementan el sabor del chocolate con el sabor del café o de los frutos secos. Así, el canto lírico italiano, por ejemplo, no podría maridar de manera eficaz una hamburguesa de estilo Nueva York.

Ahora bien, poniendo la idea previa en una estructura poética o literaria, nos podemos dar cuenta que muchas obras poéticas han nacido de las sensaciones

que comparten un grupo de personas a la hora de sentarse en una mesa. Estas sensaciones no se pueden catalogar como incorrectas nunca, pero si de ellas es necesario hablar, son las técnicas poéticas las que van mejorar la comunicación de esta idea y la reproducir las mismas sensaciones que el artista tuvo. Entonces, al momento de hablar de gustos de comida, ninguno es incorrecto, cada consumidor tiene sus preferencias a la hora de comer y estas están impresas en su subjetividad, por lo tanto, se pueden aplicar técnicas culinarias de la misma manera en que aplicaría un rima asonante o consonante, para llevar al consumidor un producto que sea apetecible comer, con una idea que sea de fácil y correcta apreciación.

Ninguna idea rayaría en lo incorrecto a la hora de la creación, pero la técnica es inevitable. No se podría concebir un plato, una canción o un relato narrativo sin una técnica. Si hemos juntado las técnicas de armonía, las técnicas de estructuración literaria y las técnicas culinarias podemos tener un producto que debe ser presentado con las obras que contengan la misma técnica, es decir, un plato tradicional puede estar acompañado de música tradicional que tenga una estructura poética, así, este plato tradicional se convertiría en un ejemplo de arte culinario y pasaría de estar en un catálogo de la comida endémica de una región, o sea, se lo podría presentar en cualquier plataforma artística.

Ahora bien, el proceso creativo es algo sumamente abstracto, el génesis de la creatividad se puede resumir en percepción, pero lo que viene después siempre va a ser diferente en cada obra artística. Por ejemplo, hay poetas que se inspiran en los cafés, hay escritores que han buscado inspiración en las calles, hay músicos que deben fabricar un ritual o un cronograma para la creación de sus obras, hay chefs que investigan a fondo la comida ancestral de un pueblo para aplicarle técnicas contemporáneas y fabricar un nuevo plato y de todas las formas de iniciar la ignición del proceso creativo, tienen a la inspiración de otras artes como elemento en común.

Es por esto que los artistas culinarios buscan una experiencia sensorial, y no solo presentar un plato. En estas experiencias sensoriales juegan los cinco sentidos del consumidor en distinto orden y en distinta intensidad. Entonces, por

ejemplo, para presentar un plato endémico de las zonas andinas, podemos utilizar música que venga del mismo territorio y utilizar a la literatura artística para contar la historia de este plato, así, esta preparación tendría sobre sí misma experiencia y no solo sería el acto de llevarse comida a la boca. Se puede utilizar esa primicia al revés, al momento de escuchar música andina o leer una leyenda acerca de un acontecimiento se puede comer y se puede presentar esa sensación en un plato. Entonces, de una obra gastronómica se puede crear música y literatura y viceversa.

No se trata de convertir al arte culinario en un elemento para contar historias, ni en una canción que carezca de sonidos, si no de dejar que las historias se puedan imprimir en un plato y que estas técnicas culinarias puedan hacer el papel de un parlante para la presentación de las sensaciones de una canción. Mucho del arte culinario, de la música, de la literatura, dependen de lo que existe a su alrededor y de los factores que han influenciado en su creación, en consecuencia, comparten un mismo génesis y una misma connotación social. Dependen de distintos factores que incentivan al cambio en las mismas, que han cambiado su forma de verlas dependiendo de diversos acontecimientos clave en el territorio donde estas se desenvuelven, en las intenciones y formaciones que cada artista les quiera dar. Es por eso que la literatura y la música se aplican al proceso creativo gastronómico, cada una se crea en función de la otra y necesita de las otras para poder existir.

Es por esto que el arte culinario es una carrera interminable, de interminables combinaciones, sensaciones, productos, historias y contexto. Interminable como la literatura, como la música, que son la impresión de los sentimientos, de los contextos sociales, de la vida en general. Sería casi imposible no comer un ceviche sin el acompañamiento de la música tropical, o consumir vino y mate sin pensar en las interminables historias de los escritores argentinos.

En la gastronomía se imprimen las más puras sensaciones, los sentimientos de pertenencia a un determinado territorio, el objetivo de hacer feliz al consumidor y entregarle una experiencia que revitalice sus sentidos. Así funciona la música, funcionan los poemas, la narrativa, se quedan grabados en la piedra de la mente

ofreciendo a base de los recuerdos la misma sensación, los mismos matices. Matices que pueden imprimirse en un plato que recuerde la cocina de la abuela, la cocina de la mamá, o de una comunidad entera que busca enviar su cosmovisión al mundo a base de su gastronomía, documentada por un arriesgado chef que puede catalogarse como artista.

Las canciones se quedan en los cocineros que bailan cuando preparan sus platos, en las síncopas que los poetas representan en sus rimas. En los cuentos hay espacios gastronómicos que son el escenario de la introducción, del nudo, del desenlace, así como la primera cucharada de un plato, terminarlo y quedarse con el sabor en la boca, con la experiencia en la mente, respectivamente, y salir a replicarla, a ponerla en la realidad de una persona que no ha encontrado esa sensación. La literatura y la música buscan llevar a su consumidor por lugares nunca transitados, buscan elevar los sentidos en un determinado momento del día y la cotidianidad donde se han hecho presentes. Y lo logran en demasía. El arte culinario nos ha entregado lo mismo de manera muy sigilosa, encargándose de llevarnos a las orillas del mar con un plato o a un país al otro lado de la tierra.

Podemos conocer costumbres con la música, con su composición, podemos conocer lugares por la descripción de la narrativa o las impresiones de un poema, y podemos conocer costumbres y lugares si tenemos un plato en frente de nosotros. Utilizar un plato para complementar una historia resultaría necesario y, también, aplicar la música necesaria para cerrar el escenario.

Es así que la música y la literatura pueden aplicarse al proceso creativo en la gastronomía. Son otras fuentes de inspiración que contienen la cosmovisión de un pueblo determinado, que contienen costumbres, recuerdos, sensaciones, anhelos y sirven para imprimir en un lienzo gastronómico los factores necesarios para convertir a la comida en una obra artística y a los cocineros en artistas culinarios.

Con base a los argumentos previamente expuestos, se puede pensar en un menú de cuatro tiempos, conformado por una entrada, dos platos fuertes y un postre, que tenga como influencia e inspiración distintas obras musicales y poéticas. El menú a presentarse tiene como objetivo y como núcleo, la

representación de algunos ambientes y elementos de la vida cotidiana que se han presentado a lo largo de tiempo.

Entrada: *Imaginada, abandonada, nada.*

Este plato tiene como base una obra de una insigne de la poesía ecuatoriana: Jorge Enrique Adoum. Esta poesía tiene como nombre *Prólogo: Fundación de la ciudad*. Podemos situarnos en esta mención de fundación para asentar las bases que pueda tener el menú. Se puede empezar el menú con pollo, por la mención del mismo poema acerca de un cacique desplumado, necesario para la fundación de la ciudad. Debido a que el poema tiene como origen original un libro llamado *Cuadernos de la tierra*, podemos situarnos en este principio para la utilización de elementos de la tierra como el maíz en diferentes texturas. Esta obra poética menciona al sol que traza caminos de destrozo a lo largo de la creación de esta ciudad, es por esto que se ha decidido utilizar distintos tipos de maíz en distintas texturas y tipos de cocción que otorguen distintos matices de color al producto final. La fundación de una ciudad siempre se ve ligada a la necesidad de prosperidad y sólidos cimientos alimenticios, es por esto, que uno de los productos que se ha decidido incorporar a este plato es la quinua. Es evidente que una entrada no debería contar con pocos ingredientes o ser carente de sabores y equilibrio, pero el pollo y el maíz son los ingredientes principales para este primer curso. A continuación, se adjuntará un boceto del producto terminado, donde se podrá ver de manera más objetiva la interpretación de la obra poética previamente expuesta.

Prólogo: Fundación de la ciudad.

*Y ahora en dónde sobre qué vínculo en qué
botín he de apoyar el alma
en qué piedra por favor en qué
ayer. Nadie me dijo que comenzarían
hoy los siglos de la noche. Lunes
de una ciudad sobre la desolación.*

*Aquí hubo una población ya desplumada
su cacique en pedazos. ¿Y el plano
de las destrucciones? ¿Y los solares
que trazó el destrozo?*

*Me voy a inventar una ciudad. Es preciso
fundar un nombre apenas víspera
de una capital como una predicción.
(Yo podría llamarla Imaginada, Abandonada,
Nada.) Solamente un sonido que nadie oye
útil para establecer la propiedad
sobre la duración de los resucitados.*

*Ah no nacida. Nombrada sólo. Sólo
viento sin ladrido que ahuyentara
el exceso de muerte. Heme aquí
clavando el estandarte de un ruido solitario
jugando con campanarios dibujando
calles inmemoriales enviando especialistas
en provocar el eco para no sentirme
solamente solo sino muchísimo más solo.
Completando la envoltura oral de una ciudad
que fue y que después ha de habitar
el hijo de quién de quién
sepultado vivo en su armadura
que será estatua viva
de una estatua colérica y velluda.
Volcada. Porque no tuvo tiempo todavía
para las acomodaciones nuevas del amor.
(Adoum, 2018, pp.25) (la cursiva es original)*

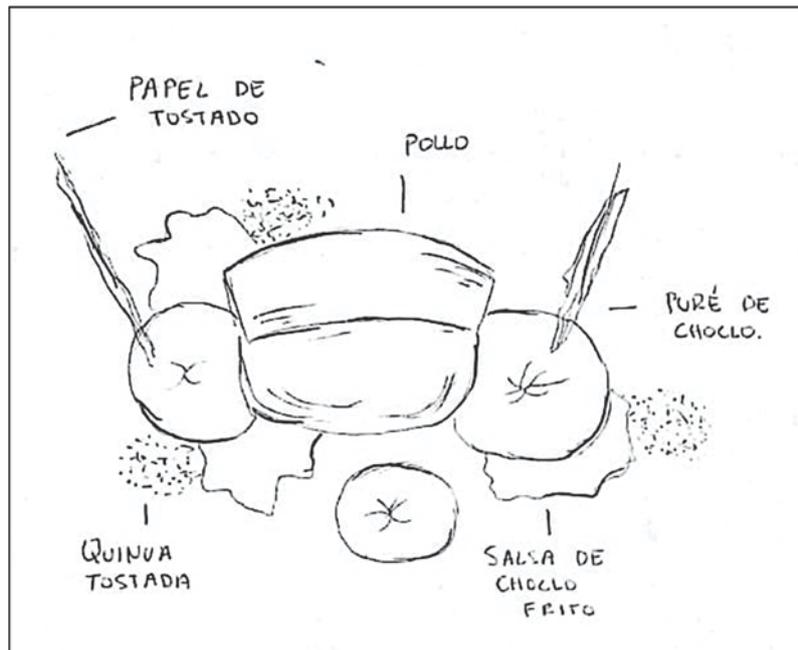


Figura 1. Imaginada, abandonada, nada.

Plato fuerte #1: *Amaotayku Avelino Sinani.*

La concepción del segundo curso de este menú viene de una obra musical del mismo nombre. La compositora de esta obra es Luzmila Carpio y, esta canción en específico, fue remezclada y remasterizada por El Búho, un músico inglés caracterizado por la utilización de sonidos característicos del folk andino y la cumbia en música de tipo electrónica. El bagaje cultural de Luzmila Carpio es una gran influencia para este segundo plato por estar cantado en quechua y caracterizarse por cantar en tonos muy altos que se parecen a los sonidos de los pájaros cantores de los andes. Para este segundo plato se han escogido los productos provenientes del páramo andino. Entonces, podemos utilizar peces de agua dulce como la trucha, que en este caso solo recibirá un pochado para conservar su humedad y una textura tierna. A este pescado, le acompañarán dos tipos de tubérculos, como son la yuca, en un crocante, y la mashua, que estará confitada en materia grasa y aromatizada con hojas de naranja. De igual manera, este plato estará acompañado por una salsa uvillas, aromatizada con hierba luisa, que aportará con la acidez necesaria. Esta obra musical es un transporte inmediato a las inmediaciones del páramo por sus cantos y su estructura, así

como sus tensiones y resoluciones, que, con la mente abierta, el comensal puede sentirse cerca de una laguna, acompañado por el cantar de los pájaros y, la utilización de hierbas aromáticas, representará el viento y los olores del páramo andino.

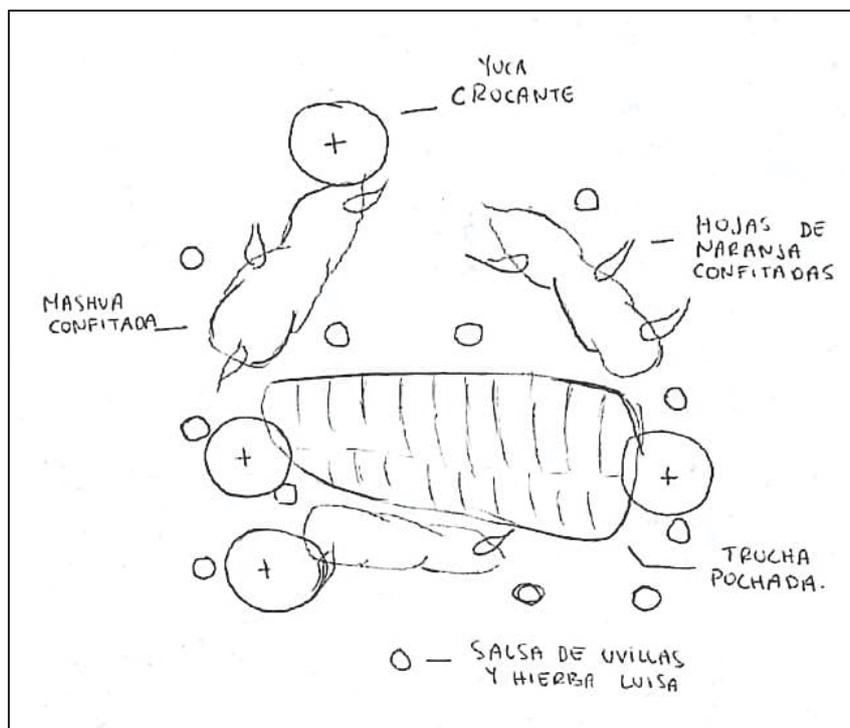


Figura 2. Amaotayku Avelino Sinani.

Plato fuerte #2: *Yuyashpa de Imbabura.*

El tercer plato de este menú inspirado en la música y literatura, viene directamente inspirado de una canción que se podría considerar como clásica del género musical San Juanito, llamada Yuyashpa. Esta canción nos remonta a los territorios andinos de la provincia de Imbabura, donde uno de los platos tradicionales es la Fritada. Es por esto que en este plato se presentará un lomo fino de cerdo sellado, terminado con una salsa emulsionada de mapahuirá para aportar el sabor tradicional. Estará acompañado de una salsa de ortigas frescas, puré de aguacate con habas, papa Cecilia, cocida y cortada por la mitad, para tostarlas por fuera y que aporten un elemento crocante y de sabor más pronunciado. Debido a que este plato se ha visto conceptualizado con los elementos de una Fritada tradicional, se utilizará mote, y un curtido de cebollas

rojas y tomates riñón para aportar una acidez que corte la grasa de los elementos utilizados. Un elemento importante para terminar este plato es el maduro, que se lo cortara en la laminas finas que faciliten la deshidratación en horno del mismo para proceder a molerlo y obtener una tierra de sabor dulce, mezclado con el tostado que aporta el horno al momento de la deshidratación. En San Juanito puede ser considerado como una música de fiesta, y en especial Yuyashpa, es una canción que se creó con una estructura y unas intenciones que causan felicidad en las personas que la escuchan. Los sabores escogidos para esta preparación se asemejan a la comida tradicional de Imbabura, que la podemos situar y consumirla en sus fiestas o celebraciones, otro lugar y fenómeno que es un estimulante para la alegría y la felicidad.

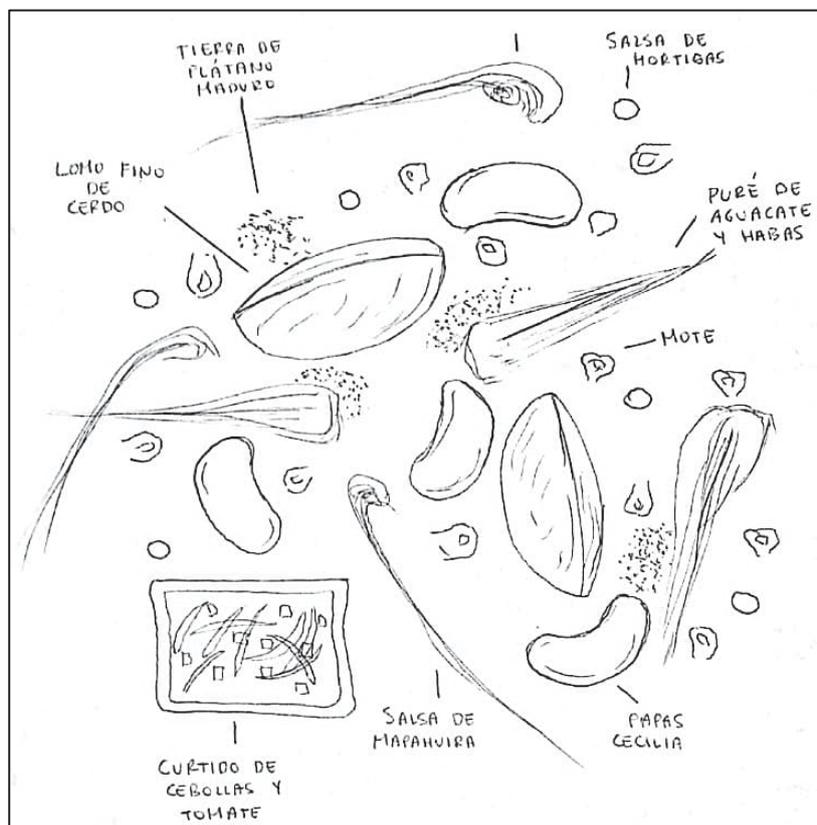


Figura 3. Yuyashpa de Imbabura.

Postre: *Dulce de las siete cabezas.*

El postre que cerraría este menú degustación se ha inspirado de un poema de la cantante y compositora Margarita Laso. A este poema se lo nombra con la

totalidad de su primer verso: el que lama la fruta de mis siete cabezas. La extensión de este poema no es basta, pero los elementos utilizados entregan una extensa inspiración para un postre que mantenga las líneas que se han visto a lo largo de este menú. Para este postre se ha decidido utilizar un jarabe hecho a base de una infusión de manzanilla, ishpingo y naranjilla. En este poema se hace alusión al olor de un jarabe, es por eso que se ha decidido fabricar un jarabe que cuente con un elemento tan aromático como es el ishpingo. Otro elemento utilizado para este postre es un helado artesanal de chocolate amargo con cidra, ya que uno de los versos utilizados en este poema habla de una prisión en esta fruta. La prisión se podría ver objetivamente en el helado debido a que el chocolate es un elemento que gusta a la mayoría de comensales y que, al ser amargo, dejará un sabor de boca con mucha presencia para un recurrente pensamiento en el mismo. Este helado estará acompañado de una *crumble* de oca que busca seguir con la línea de productos de origen andino. Dentro de este *crumble* podremos adicionar semillas de amaranto para adicionar todas las propiedades nutricionales de este elemento. Se utilizará un bizcochuelo en forma de esponja, aromatizado con especias dulces como la pimienta dulce, clavo de olor, anís y canela para darle más fortaleza a este plato. Para terminar, utilizaremos queso fresco rallado que contrastará los colores del mismo con el color del chocolate haciendo alusión al tigre que se nombra en este poema.

El que lama la fruta de mis siete cabezas
Bese mi pozo de ombligos
Toque yo sus costillas con tinta de mis muslos
Y quede el pintado como un tigre

Ven- dirán mis grutas carnosas
Ven- dirá mi olor de jarabe que gime
Y el que beba la sidra de la hidra
Quede listado y prisionero.

(Laso, 2014, pp. 10)

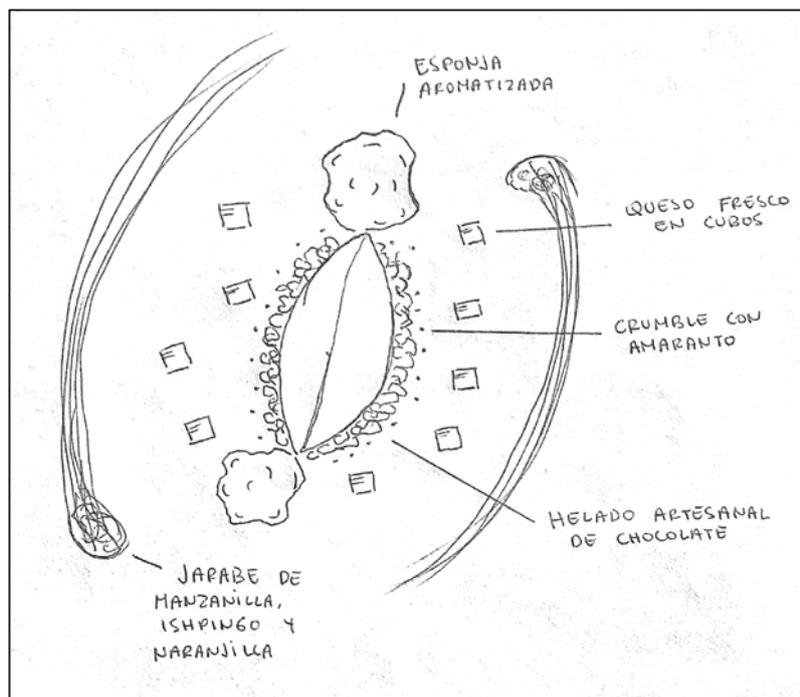


Figura 4. Dulce de las siete cabezas.

Para completar este menú y cerrar el círculo de este manifiesto que ha resultado de la investigación realizada, se utilizará música acorde a este concepto andino que se ha creado a base de los autores que siguen esta misma línea en su obra musical y poética. Este menú no se vería completo sin la presentación de música andina para ambientar la comida, la decoración del mismo origen y la presentación o lectura de cada una de las obras que ha inspirado cada uno de los platos, así como una breve explicación de quien lo elabore.

Este manifiesto que utiliza la música y la literatura para la creación de obras gastronómicas artísticas, tiene como propósito la apertura de la mente de quien haya leído estas directrices para poder llenar su cocina y gastronomía de otros elementos que puedan envolver más a los clientes o comensales. La sola explicación y análisis de cada uno de los artistas culinarios a la hora de presentar su obra es necesaria para aumentar la perspectiva de los clientes para que puedan entender mejor el proceso creativo, así como el proceso de elaboración de cualquier plato que pueda verse influenciado por la inspiración que generan las obras artísticas. De esta manera, el círculo de este manifiesto llega al encuentro final para demostrarnos que una obra artística culinaria no estaría

completa sin el acercamiento necesario a otras obras artísticas, en este caso música y literatura. Si bien el menú presentado previamente hace alusión y recorre los parajes de los páramos andinos, no está escrito en piedra necesariamente. Es deber y placer de cada artista culinario situar estas obras en parajes totalmente distintos dependiendo de su percepción y de sus conocimientos, tanto artísticos como culinarios.

CONCLUSIONES

Después de esta investigación acerca de los papeles de la música y la literatura en el proceso creativo gastronómico, se puede concluir:

Desenlace del primer capítulo: Es imposible pensar en algún arte sin pensar en las otras, debido a que se complementan y se unen para eliminar las aristas de todas las obras artísticas. La literatura necesita de la música para poder escribirse y la música necesita del poder de tocar la subjetividad de la literatura para poder fabricar sensaciones en los consumidores. La creatividad no tiene una forma preestablecida, pero se ve influenciada por las distintas ramas del arte a la hora de manifestarse. El arte culinario puede considerarse una bella arte por los factores que rodean la creación del mismo, de esta manera, necesita de las demás artes para poder formarse y deformarse.

Desenlace del segundo capítulo: De esta investigación podemos concluir que el proceso creativo no tiene directrices, no puede catalogarse, pero concurre en que la percepción es el génesis de la creación de cualquier obra artística. Asimismo, cada obra fue creada con la influencia de otras y la apreciación de las mismas. Los procesos creativos comparten un factor en común, que es la utilización de otras obras artísticas para la contextualización de otra. De igual manera, las sensaciones creadas por las obras artísticas, son llevadas con otra para tocar otro tipo de sensibilidad en los consumidores.

Desenlace del tercer capítulo: Esta información servirá de apoyo para la creación de obras en el campo del arte culinario con la utilización de la música y la literatura como herramientas principales de apoyo. De esta manera, se busca ampliar la percepción del artista culinario hacia el campo literario y musical para poder representar distintos contextos dentro de la gastronomía y apoyar a la creación de una experiencia sensorial más sólida.

RECOMENDACIONES

Se recomienda la utilización de esta investigación para ampliar la perspectiva de las personas que buscan estudios culinarios, para así poder aprender de una manera más subjetiva y apegada al mundo artístico.

Se recomienda a los profesores y profesionales de la gastronomía la enseñanza de algunas ramas artísticas para la ampliación de los contextos gastronómicos.

Se recomienda a los estudiantes y futuros profesionales del arte culinario un apego más consiente a la música y a la literatura para crear obras gastronómicas de mayor profundidad de un concepto más substancial.

Se recomienda que, aunque la gastronomía pueda catalogarse como un arte, tiene técnicas y directrices que son el pilar de cualquier obra que pueda crearse en un futuro. No existe gastronomía sin técnica, no existe arte sin técnica.

REFERENCIAS

- Adoum, J., Gelman, J., (2018). “*Ya sintigo / La madera en el palito*”. (1ª edición). Quito, Ecuador: EL ÁNGEL EDITOR.
- Alsina, P., Sesé, F., (2008). “*La música y su evolución*”. (4ª edición). Barcelona, España: GRAÓ
- Angulo, P., Ávila, L., (2010). “*Microsoft Word – TESIS para convertir*”. Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/2315/1/tps616.pdf> el 3 de mayo de 2019.
- Auel, J., (2010). “*Los hijos de la tierra*”. México D.F., México: Maeva.
- Auel, J., (2008). “*Cazadores de Mamuts*”. México D.F., México: Maeva.
- Barsumian, A., (n.d.). “*Gastronomía y sociedad, Andres Barsumian*”. Recuperado de <http://www.cocinayvino.com/especiales/gastronomia-y-sociedad/> el 22 de noviembre de 2017.
- Bryne, D., (2012). “*How music Works?*”. (1ª edición). New York, Estados Unidos: Penguin Random House.
- Cortázar, J., (1980). “*Clases de Literatura*”. Obtenido de <https://www.epublibre.org/libro/detalle/10819>
- Cubas, A., (2016). “*Ricotto Canudo y el Manifiesto de las siete artes*”. Recuperado el 20/10/2017 de http://www.panoramacultural.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=4316:ricciotto-canudo-y-el-manifiesto-de-las-siete-artes&catid=2&Itemid=134
- ENSANUT-ECU (Comp.) (2014). “*Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*” (1ª edición). Quito, Ecuador: Ministerio de Salud Pública.
- Ferrán, A., (2013). *Cómo funciona elBulli: Las ideas, los métodos y la creatividad*. Barcelona, España: PHAIDON.

Fried, A., Gelb, D., McGinn, B., Nishimura, L., Weaver, Matt. (productores).

Fried, A., Fuller, A., Gelb, D., Jeter, C., McGinn, B. (directores)., (2015).

"Chef's Table". País: Estados Unidos.

Espacio Fundación Telefónica Madrid. [CulturaSiglo21], (2014, octubre, 28).

Vídeo presentación de la exposición 'Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo' [Archivo de video]. Recuperado de

<https://www.youtube.com/watch?v=5aFzzkhThWU> el 4 de mayo de 2019.

Gallardo, C., (2011). *"Fiestas y sabores del Ecuador"* (1^{ra} edición). Quito, Ecuador: La imprenta.

Gallardo, C., (2012). *"Ecuador Culinario"* (1^{ra} edición). Quito, Ecuador: La imprenta.

Hammershøj, L., (2014). "Creativity in education as a question of cultivating sensuous forces. *Thinking Skills and Creativity*, 13, 168–182.

Recuperado de

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1871187114000315?via%3Dihub> el 3 de mayo de 2019.

Herra, M., (1989). *"El "boom" de la literatura latinoamericana: causas, contextos y consecuencias"* (1^{ra} edición). San Ramón, Costa Rica: Universidad de Costa Rica.

Joachin, C., (2017). *"La creatividad: concepto, técnicas y aplicaciones"*.

Recuperado de

https://programas.cuaed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/166/mod_resource/content/1/la-creatividad/index.html el 3 de mayo de 2019.

Kivy, Fred., (2005). *"Nuevos ensayos sobre la comprensión musical"*. (1^o edición). Barcelona, España: Paidós.

Laso, M., Bojórquez, M., (2014). *"De la ferocidad y el crujido / Flores negras"*. (1^a edición). Quito, Ecuador: EL ÁNGEL EDITOR.

- Piffer, D., (2012). Can creativity be measured? An attempt to clarify the notion of creativity and general directions for future research. *Thinking Skills and Creativity*, 7(3), 258–264. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1871187112000326?via%3Dihub> el 4 de mayo de 2019.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2014). «arte». *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición). Madrid: España. ISBN 978-84-670-4189-7.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2014). «creatividad». *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición). Madrid: España. ISBN 978-84-670-4189-7
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2014). «pasión». *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición). Madrid: España. ISBN 978-84-670-4189-7.
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2014). «músico». *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición). Madrid: España. ISBN 978-84-670-4189-7.
- Rojas, M., (2005). Ideas precursoras de Jean Paul Sartre sobre la literatura en el marco de las teorías contemporáneas. *Revista de Filosofía Universidad de Costa Rica*, (109,110). p.163-167.
- Sarte, J., (n.d.) “¿Qué es la literatura?”. (1^a edición). Buenos Aires, Argentina: Losada S. A.
- Selden, R., Widdowson, P., Brooker, P., (2001). “*La teoría literaria contemporánea*” (3^a edición). Barcelona, España: Ariel Literatura y Crítica.
- Universidad Autónoma de México (n.d.) “*Arte y gastronomía*”. Recuperado el 24 de octubre de 2017 de <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>

Villacampa, O., (2015). *“El proceso creativo de Ferrán Adriá en El Bulli”*.

Recuperado de <https://www.ondho.com/el-proceso-creativo-de-ferran-adria-en-el-bulli/> el 4 de mayo de 2019.

Watson, P., (2009). *“Ideas. La historia intelectual de la humanidad”*. (4ª edición).

Barcelona, España: Crítica.

ANEXOS

