«Oído, chef»

Relatos de los cocineros ecuatorianos sobre la profesión de Gastronomía

Autor

Carolina Pérez Novoa

Sinopsis

Este libro presenta un tema inédito en nuestro medio. Aquí se evidencian ciertos comportamientos y actitudes sobrentendidas y no descritas en ningún manual, y que muchos que laboran en esta actividad profesional la descubren solamente estando en ella: «oído, chef» es un acatamiento a una orden o instrucción que es indiscutible, pero que, al mismo tiempo, demuestra un liderazgo que queda expuesto por su agresividad.La obra contiene mucha información recabada de estudios en distintas partes del mundo sobre el rol de un profesional de cocina, así como los complicados submundos y particularidades de esta profesión. Adicionalmente, en el ámbito educativo marca conceptualmente el perfil profesional de alguien que se dedica a esta profesión. Así, este texto es una herramienta básica informativa para futuros profesionales gastronómicos, con el que podrán conocer qué conocimientos y habilidades debe poseer un profesional de la rama y a qué se está enfrentando en el día a día de su profesión. El trabajo investigativo que da como resultado este libro se caracteriza por su originalidad en el tema y precisión, evidenciadas en el uso riguroso de fuentes primarias, en las que se incluye las entrevistas a diferentes actores del tema tratado, lo cual aporta un fundamento sólido y confiable a cada argumento.Pablo Cruz



Impreso

Año de publicación: 2025

Presentación: A5:Tankobon (Libro)

Tamaño: 21 x 21 cm

Número absoluto de páginas: 258 Páginas

ISBN13: 9789942581006

Palabras clave

Profesión gastronomía;
Psicología y gastronomía

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Sobre el autor

Carolina Pérez Novoa

Tiene una maestría en Cultura Gastronómica y Comunicación de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Slow Food de Bra (Italia) y un título de Psicología Industrial de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

En el área académica, ha escrito varios textos entre los que se destacan: "Turismo gastronómico ecuatoriano: una experiencia artesanal transformadora", presentado en el III Congreso Internacional Red UNITWIN Cátedra UNESCO "Cultura, Turismo, Desarrollo", en Barcelona, España; el artículo "Turismo culinario, nuevas experiencias transformadoras" en las Memorias del II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales, en Quito, Ecuador; y el texto "El patrimonio alimentario se conserva, transmite y difunde a través de Turismo Culinario Sustentado en Políticas Públicas", en las Memorias del VI Congreso Regional de Cocinas Andinas 2014. Además, fue coautora del capítulo "Ecuador: Culinary Destination for Slow, Local, and Authentic Food Adventures", correspondiente al libro Have Fork Will Travel, publicado por la Worl Food Travel Association. Desde el 2016 es docente a tiempo completo en la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas. Además, es promotora y corresponsable del proyecto Gastronomía Sostenible y Saludable, el cual se ha hecho acreedor a reconocimientos nacionales e internacionales.

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen