



## **CAPITULO II**

### **Metodología**

#### ***2.1. Introducción***

Este capítulo está enfocado a la descripción del tipo de investigación realizada, así como a la descripción de las fuentes utilizadas. Por otro lado, se expone brevemente la manera en que fue procesada la información obtenida con el fin de dar a conocer la técnica de investigación que permitió llegar a los objetivos inicialmente planteados.

#### ***2.2. Tipo de investigación***

La presente investigación es de dos tipos, documental y descriptiva. Posteriormente, se explica en que se basa cada una de ellas.

De acuerdo a Duverger (1975), una investigación documental es aquella que se basa en el estudio de “todo aquello en lo que ha dejado huella el ser humano” (como se cita en Tena y Rivas Torres, 2005, p.49). Es por ello, que la investigación documental es localizable en diversas fuentes de información, las cuales pueden ser instituciones, personas u objetos, que de forma directa o indirecta permitan al interesado obtener información para un mayor conocimiento del tema en cuestión (Valderrábano, Hernández, y Trujillo, 2002).



Es importante mencionar que la investigación documental implica el análisis de documentos, por tanto, tanto lo personal como lo subjetivo hacen que el elemento cualitativo se vuelva característico en este tipo de investigaciones (Tena y Rivas-Torres, 1998).

Por otro lado, una investigación de tipo descriptiva tiene como objetivo inicial especificar las propiedades importantes de cualquier fenómeno que sea sometido a análisis. Es decir, mide y evalúa diversos aspectos y dimensiones del fenómeno de interés de manera independiente, después integra dichas observaciones con el fin de definir cómo es y cómo se manifiesta (Hernández, Fernández y Baptista, 1998).

Así mismo esta investigación, está dirigida hacia un diseño no experimental, ya que el objetivo principal de este modelo es el de observar los fenómenos tal y como se dan en su entorno natural y consecuentemente analizarlos (Hernández et al., 1998). En esta investigación no se ha manipulado ninguna de las variables, únicamente se ha limitado a la revisión, descripción e interpretación de la información obtenida.

El diseño no experimental se divide en dos tipos, el transeccional y el longitudinal (Hernández et al., 1998). En este caso, la investigación es no experimental-longitudinal, ya que se recolectó información en diversos puntos en el tiempo, para realizar una descripción de la evolución de la cocina francesa a través de éste, así como un análisis de los cambios que ha sufrido la *nouvelle cuisine* durante su evolución y que dieron origen a las nuevas cocinas contemporáneas.



### *2.3 Fuentes de Información*

Para poder llevar a cabo esta investigación, se recurrió a la obtención de información en fuentes primarias, secundarias y terciarias.

Primeramente, se consultaron fuentes terciarias, las cuales incluyeron la revisión de directorios de universidades en la Ciudad de México que tuvieran la licenciatura en gastronomía o áreas relacionadas. Una vez habiendo identificado las instituciones más importantes en el rubro, se hizo una revisión de los catálogos de libros en las bibliotecas de las universidades y se hizo una amplia selección de los mismos.

Una vez estando en los lugares en cuestión, se llevó a cabo una revisión de las fuentes primarias, las cuales incluyeron libros, revistas y tesis. Así mismo, se realizaron entrevistas a través de las cuales se pudieron obtener testimonios de expertos en el ámbito gastronómico.

Por otro lado se consultaron fuentes secundarias, como las bases de datos en línea que proporcionaron resúmenes de artículos referentes al tema en cuestión, los cuales fueron solicitados a la Biblioteca de la UDLA.

#### ***2.4. Técnica de investigación***

Una vez habiendo seleccionado las fuentes bibliográficas más importantes, se llevó a cabo una revisión de la literatura. Después se clasificó la información por temas y se crearon fichas de resumen en donde se conjuntaron las ideas más importantes de cada una de las fuentes consultadas, lo que permitió una mejor organización de la información.

Con la información clasificada se llevó a cabo el procesamiento de la misma, el cual involucró el parafraseo y el análisis concienzudo y personalizado de la información.

Se analizó a la *nouvelle cuisine* considerando dos enfoques, el artístico, y el científico. De igual forma, se analizó a la *nouvelle cuisine* con el fin de definir si este movimiento culinario representó una moda o una tendencia.

Por otro lado, la investigación se enfocó a destacar los elementos más característicos de este movimiento culinario, dentro de los que se consideraron los ingredientes, las técnicas, y las presentaciones. Estas últimas sirvieron para realizar un comparativo entre la cocina clásica y la *nouvelle cuisine*, el cual demostró gráficamente la evolución y el desarrollo de la misma.

De igual forma, se presentaron algunas tendencias culinarias actuales que han sido resultado de la *nouvelle cuisine*, y se enfatizaron los aspectos que fueron retomados de la misma para el desarrollo de las nuevas cocinas.

Con el fin de analizar si la *nouvelle cuisine* es aún una tendencia vigente, se tomaron en cuenta las opiniones de expertos en el ámbito, los cuales fueron entrevistados personalmente sobre el tema el día 7 de Julio del presente año en el evento “Ciclo de



Conferencias: Evolución de la Industria Gastronómica del Siglo XXI” que se llevó a cabo en el World Trade Center de la Ciudad de México.

Las entrevistas fueron muy sencillas debido al poco tiempo con el que se contó, siendo que los cuatro entrevistados eran parte del jurado de una competencia de gastronomía que se llevó a cabo ese mismo día en el mismo evento realizado en el World Trade Center.

Por lo anterior, la única pregunta que se les hizo a todos fue ¿Cuál es su opinión con respecto a la *nouvelle cuisine*? ¿La considera una tendencia culinaria que se utilice en la actualidad o la considera una tendencia gastronómica que ha desaparecido?

A través de lo anterior se pudo analizar más a fondo a la *nouvelle cuisine*, y se concluyó si esta tendencia ha subsistido con sus bases originales o si sus fundamentos se modificaron de tal manera, que la *nouvelle cuisine* ya no es una tendencia existente como tal, y sí solamente se aplican algunos de sus principios en las cocinas contemporáneas.