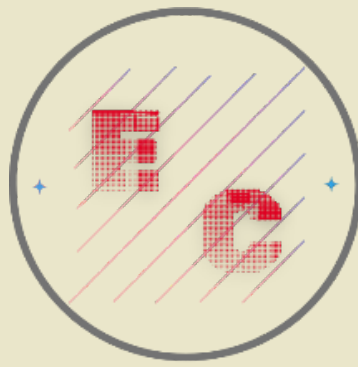




REVISTA MULTIDISCIPLINAR EPISTEMOLOGÍA DE LAS CIENCIAS

Volumen 2, Número 3
Julio-Septiembre 2025

Edición Trimestral

CROSSREF PREFIX DOI: 10.71112

ISSN: 3061-7812, www.omniscens.com

Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias

Volumen 2, Número 3
julio-septiembre 2025

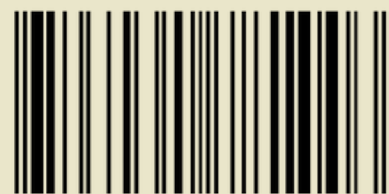
Publicación trimestral
Hecho en México

La Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias acepta publicaciones de cualquier área del conocimiento, promoviendo una plataforma inclusiva para la discusión y análisis de los fundamentos epistemológicos en diversas disciplinas. La revista invita a investigadores y profesionales de campos como las ciencias naturales, sociales, humanísticas, tecnológicas y de la salud, entre otros, a contribuir con artículos originales, revisiones, estudios de caso y ensayos teóricos. Con su enfoque multidisciplinario, busca fomentar el diálogo y la reflexión sobre las metodologías, teorías y prácticas que sustentan el avance del conocimiento científico en todas las áreas.

Contacto principal: admin@omniscens.com

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación

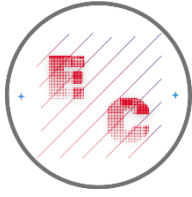
Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido de la publicación sin previa autorización de la Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias siempre y cuando se cite la fuente completa y su dirección electrónica.



9773061781003

Cintillo legal

Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias Vol. 2, Núm. 3, julio-septiembre 2025, es una publicación trimestral editada por el Dr. Moises Ake Uc, C. 51 #221 x 16B , Las Brisas, Mérida, Yucatán, México, C.P. 97144 , Tel. 9993556027, Web: <https://www.omniscens.com>, admin@omniscens.com, Editor responsable: Dr. Moises Ake Uc. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2024-121717181700-102, ISSN: 3061-7812, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor (INDAUTOR). Responsable de la última actualización de este número, Dr. Moises Ake Uc, fecha de última modificación, 1 julio 2025.



Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias

Volumen 2, Número 3, 2025, julio-septiembre

DOI: <https://doi.org/10.71112/w9hn0p76>

**DE LA COCINA A LA GESTION GERENCIAL: ESCOFFIER Y LA RECETA DE LA
GESTIÓN ORGANIZACIONAL CONTEMPORÁNEA**

**FROM THE KITCHEN TO MANAGERIAL LEADERSHIP: ESCOFFIER AND THE
RECIPE FOR CONTEMPORARY ORGANIZATIONAL MANAGEMENT**

Javier Alfonso Mendoza Betin

Colombia

De la cocina a la gestión gerencial: Escoffier y la receta de la gestión organizacional contemporánea

From the kitchen to managerial leadership: Escoffier and the recipe for contemporary organizational management

Dr. Javier Alfonso Mendoza Betin

j.mendozabetin@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8355-8581>

UNINI México

Colombia

RESUMEN

Este ensayo analiza la convergencia entre la cocina profesional de Auguste Escoffier y las teorías de la gestión gerencial moderna, demostrando cómo los principios de la estandarización, la jerarquía funcional, la gestión por procesos y la mejora continua emergieron primero en las cocinas antes de ser formalizados en la administración científica. A través de un enfoque teórico-práctico e interdisciplinario, se exploran los aportes de Escoffier en diálogo con autores clásicos como Taylor, Fayol y Schein, así como con investigaciones recientes desarrolladas en Colombia y la región Caribe. El texto propone que la cocina puede ser leída como una arquitectura organizacional anticipada, con validez y aplicabilidad en sectores públicos y privados, consolidando un modelo de liderazgo resiliente, sostenible y adaptativo frente a entornos complejos.

Palabras clave: Escoffier; gestión gerencial; gestión por procesos; innovación; cultura organizacional.

ABSTRACT

This essay analyzes the convergence between Auguste Escoffier's professional kitchen and modern management theories, demonstrating how principles such as standardization, functional hierarchy, process management, and continuous improvement first emerged in kitchens before being formalized within scientific management. Through a theoretical-practical and interdisciplinary approach, the contributions of Escoffier are explored in dialogue with classical authors like Taylor, Fayol, and Schein, as well as with recent research conducted in Colombia and the Caribbean region. The text proposes that the kitchen can be interpreted as a forward-thinking organizational architecture, with validity and applicability in both public and private sectors, consolidating a model of resilient, sustainable, and adaptive leadership in the face of complex environments.

Keywords: Escoffier; management; process management; organizational culture; innovation.

Recibido: 30 de julio 2025 | Aceptado: 12 de septiembre 2025

INTRODUCCIÓN

Cuando Auguste Escoffier organizó por primera vez una cocina profesional con precisión casi militar, difícilmente pudo prever que su legado trascendería los fogones para convertirse en referente silencioso de la teoría organizacional moderna. Lo que comenzó como una revolución culinaria —basada en jerarquía, disciplina y estandarización— se transformó, con el tiempo, en una fuente de inspiración para los modelos de gestión más influyentes del último siglo. Hoy, la cocina no solo es un arte o una técnica: es también una metáfora viva de cómo se gestiona la complejidad, se lidera con visión y se construyen culturas organizacionales resilientes.

Este ensayo propone una exploración crítica e interdisciplinaria de las conexiones entre la alta cocina y la gestión gerencial, tomando como eje la figura de Escoffier y su impacto estructural en los sistemas de organización contemporáneos. A través de un diálogo entre teorías clásicas y modernas de la administración —desde Taylor y Fayol hasta Schein y la teoría de sistemas— se examinan los paralelismos entre las cocinas modernas y las organizaciones actuales. Asimismo, se incorporan aportes teóricos y empíricos recientes, con énfasis en estudios de caso desarrollados en el plano internacional, en Colombia y el Caribe, que demuestran la vigencia y aplicabilidad de estos modelos en contextos reales de innovación, sostenibilidad y liderazgo operativo.

Más allá de una simple analogía, esta reflexión busca evidenciar cómo los principios que rigen una cocina bien dirigida son los mismos que sustentan organizaciones exitosas: claridad en los roles, gestión del conocimiento, mejora continua, gestión de y por procesos y adaptación cultural. En síntesis, porque como demuestra la evidencia, entre una brigada de cocina y un equipo corporativo hay menos distancia de la que se suele imaginar. Y quizá, en los silencios rítmicos de una cocina profesional, se encuentren respuestas sobre cómo liderar en un mundo cada vez más incierto.

DESARROLLO

Durante las últimas décadas, la gastronomía ha trascendido su dimensión meramente culinaria para convertirse en un campo de estudio interdisciplinario que dialoga con la gestión gerencial, la innovación organizacional, la gestión del conocimiento, la gestión por procesos y el liderazgo. En este cruce, la figura de Auguste Escoffier, considerado el padre de la cocina moderna, se halla como un precursor no solo de la alta cocina, sino también de prácticas organizacionales y gerenciales aplicables a diversos entornos de gestión.

Un primer argumento es que Escoffier sistematizó el trabajo en la cocina mediante la creación de la brigada de cocina, un modelo jerárquico y funcional que dividía

responsabilidades entre estaciones (jefe de cocina fría, experto en acompañamientos, cocinero básico, entre otros) y promovía la estandarización de procesos (Escoffier, 1903/2001). Este enfoque, en paralelo con las ideas de Taylor sobre la organización científica del trabajo, puede interpretarse como una forma primigenia de la gestión gerencial orientada a la eficiencia operativa.

En definitiva, la cocina de Escoffier introdujo principios de organización, disciplina y jerarquía que anticiparon prácticas clave de la administración científica propuesta por Taylor a comienzos del siglo XX. Ambos modelos se fundamentan en la estandarización de procesos, la eficiencia operativa y la eliminación de la improvisación como base del rendimiento organizacional. Así como Taylor medía los tiempos de producción, Escoffier cronometraba la preparación de los platos, documentaba procedimientos y promovía la formación continua de sus brigadistas (Wren y Bedeian, 2009).

Todo lo anterior encuentra resonancia en el trabajo de Mendoza Betin (2019), quien analizó las consecuencias de la innovación en los procesos y el uso de tecnología sobre la productividad corporativa, específicamente en el contexto de Aguas de Cartagena S.A. En su estudio, el autor plantea que la sistematización, la estandarización operativa y la mejora continua son pilares fundamentales para eliminar o mitigar pérdidas en los procesos organizacionales. Estas propuestas, aunque enmarcadas en el sector de los servicios públicos domiciliarios, evocan los principios que Escoffier instauró en la alta cocina: control del tiempo, diseño de estaciones funcionales y claridad en la asignación de responsabilidades. En ambos casos, la eficiencia no es producto del azar, sino del diseño deliberado de estructuras de trabajo orientadas al rendimiento sostenible.

Desde la perspectiva del enfoque administrativo clásico, propuesto por Fayol, también se encuentran paralelismos notables. Las funciones de planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar se reflejan en la estructura jerárquica y operacional de las cocinas de Escoffier. El

chef asumía un rol de administrador general: planificaba menús, organizaba recursos, lideraba brigadas, coordinaba estaciones y supervisaba la calidad. Tal como Fayol estableció principios como la unidad de mando, la especialización y la centralización, Escoffier los aplicó al entorno culinario, consolidando así un modelo de gestión aplicable más allá del restaurante (Fayol, 1949; Jones y Boje, 2008).

Por otro lado, diversos estudios en el plano internacional han abordado esta convergencia entre la gastronomía y la administración científica. Rousseau (2009) en este sentido, señaló que Escoffier incorporó principios proto-gerenciales décadas antes de que fueran formalizados por la administración científica, con énfasis en la disciplina, la previsión, la formación y la documentación estandarizada. A partir de estas observaciones, los investigadores Horng y Lee (2006) propusieron modelos de gestión culinaria en los que se reconoce la cocina profesional en medio de un entorno de alta exigencia organizacional, negocios en medio de entornos caóticos y turbulentos comparable con otros sectores productivos, lo que coincide con el trabajo de Capacidades Dinámicas de Mendoza Betin (2018), quien enfatiza que en contextos organizacionales complejos y volátiles, la capacidad de adaptación, aprendizaje y reorganización estructural resulta determinante para la sostenibilidad y el desempeño, principios que ya estaban presentes, aunque de forma temprana, en la filosofía operativa de Escoffier.

Desde otro campo, Jones y Boje (2008) argumentaron que las cocinas de Escoffier anticiparon prácticas de liderazgo situacional y sistemas de calidad total, donde el respeto a los roles, la comunicación fluida y el control sobre los tiempos eran claves para la entrega del producto final: el plato. Además, se destacaron las conexiones entre las cocinas de Escoffier y los modelos de gestión Lean, especialmente en cuanto al flujo continuo, la eliminación de desperdicios y la mejora continua (Sharma, 2015).

Lo anterior tiene puntos semejantes al trabajo de Mendoza Betin (2022), quien realizó un análisis teórico-práctico sobre la anticipación en la implementación y despliegue de la gestión por y de procesos en el Instituto de Acueductos y Alcantarillados Nacionales (IDAAN) de Panamá. En su estudio, el autor destaca cómo los principios de claridad en los roles, estandarización operativa, flujo continuo de actividades y mejora continua se constituyen en factores críticos para el éxito de las transformaciones organizacionales. Estas prácticas, similares a las implementadas por Escoffier en su modelo de cocina funcional, permiten no solo aumentar la eficiencia interna, sino también fortalecer la capacidad de respuesta ante exigencias externas. Así, Mendoza Betin reafirma que estructuras inspiradas en la lógica del proceso —como la brigada culinaria— pueden ser transferidas exitosamente a sectores públicos y complejos, anticipando desafíos y optimizando recursos.

Por su parte, la literatura empírica también abordó esta conexión desde la formación de cocineros analizados desde la perspectiva de líderes organizacionales en el marco de la resiliencia organizacional. En un estudio longitudinal, Sloan, Legrand y Chen (2013) exploraron la transferencia de habilidades de cocina a contextos de liderazgo empresarial, encontrando similitudes en la toma de decisiones bajo presión, la resiliencia, la gestión de equipos y la cultura del servicio.

Es notable las sinergias con el trabajo de Mendoza Betin (2021), quien analizó la capacidad de recuperación operativa de Aguas de Cartagena S.A. frente a la suspensión de procesos clave durante la emergencia sanitaria por COVID-19. En su estudio, el autor identificó factores determinantes de la resiliencia organizacional, como la toma de decisiones oportuna bajo presión, la adaptabilidad de los equipos de trabajo, y la consolidación de una cultura orientada al servicio y la continuidad operativa. Estas dimensiones coinciden con las observadas por Sloan, Legrand y Chen (2013) en el entorno culinario profesional, reforzando la idea de que, tanto en las cocinas como en las organizaciones de servicios, la resiliencia no es

solo una respuesta reactiva, sino una capacidad estratégica basada en liderazgo situacional, comunicación efectiva y gestión emocional.

El pensamiento de Escoffier también se vincula con los postulados de la teoría de sistemas en la gestión gerencial moderna. Cada estación de cocina se comporta como un subsistema que depende de insumos, interacciones y retroalimentaciones para cumplir con un objetivo común: la excelencia en el servicio. Al igual que en la teoría sistémica de Ludwig von Bertalanffy y su aplicación por Katz y Kahn (1978) al comportamiento organizacional, la cocina de Escoffier operaba con interdependencia funcional, flujos de información, toma de decisiones descentralizada y control de calidad integrado. La noción de cocina como sistema abierto prefigura el pensamiento holístico actual en administración.

Finalmente, la gestión del conocimiento y la cultura organizacional, conceptos centrales en la gestión gerencial contemporánea, también hallan un antecedente en la obra de Escoffier. Su énfasis en la codificación del saber culinario mediante tratados, recetas, manuales y procedimientos estandarizados representa una forma primitiva de gestión del conocimiento organizacional. Además, cultivó una cultura basada en la ética del trabajo, el respeto a la jerarquía, la atención al detalle y la mejora continua. Estas prácticas reflejan lo que Schein (2010) denominó artefactos culturales y valores compartidos, fundamentales para la sostenibilidad de cualquier organización moderna.

En Colombia, la relación entre gastronomía y gestión gerencial ha sido menos explorada desde la academia científica, pero existen contribuciones destacadas. De hecho, Bernal y Gómez (comunicación personal, 15 de julio 2025) propusieron una analogía entre el liderazgo del cocinero y el del gerente de operaciones, identificando patrones comunes en la toma de decisiones, la jerarquía funcional y la innovación basada en el saber práctico, pero aún no ha sido publicada en reservorios indexados. Desde otro ángulo, Ramírez y Gamboa (comunicación personal, 10 de julio 2025) analizaron el rol de los cocineros en proyectos de turismo

gastronómico en la Costa Caribe, destacando la replicabilidad de las estructuras gerenciales inspiradas en modelos europeos, con Escoffier como referente indirecto, lamentablemente no ha sido escrutada por pares ciegos a la fecha. En esta región, instituciones como el SENA, la Universidad del Norte y la Universidad del SINU han impulsado líneas de formación en gestión gastronómica que integran fundamentos de administración moderna con prácticas tradicionales y contemporáneas de cocina.

De manera complementaria, Mendoza Betin (2025) analizó la interacción entre teorías de la gestión gerencial y la gastronomía, identificando cinco factores comunes: innovación, sostenibilidad, experiencia del cliente, gestión del conocimiento y adaptación cultural. Con base en ellos, diseñó un modelo integrado validado mediante una metodología cuali-cuantitativa en Cartagena, con una muestra de 120 chefs. Los resultados confirmaron la aplicabilidad del modelo en contextos locales y su aporte a la sostenibilidad del sector. Se recomendó ampliar el estudio a otros territorios e incluir variables emergentes como la digitalización.

El legado de Escoffier, más allá de sus recetas y procedimientos, reside en su capacidad de transferir saberes culinarios hacia sistemas de gestión. Esta transferencia ha sido estudiada en el plano epistemológico por Mennell (1996), quien plantea que la cocina moderna es un campo legítimo de producción organizacional. De esta forma, la cocina no solo alimenta cuerpos, sino que también nutre modelos de liderazgo, cultura organizacional y pensamiento estratégico.

A continuación, una infografía que muestra los puntos comunes de los constructos analizados.

Figura 1

Convergencia entre la cocina de Escoffier y el Liderazgo Gerencial



CONCLUSIONES

Lejos de ser un oficio limitado a la creación de platos, la cocina —en especial la que reformó Escoffier— emerge como una arquitectura organizacional adelantada a su tiempo. Su legado trasciende los manuales culinarios para instalarse en el corazón del pensamiento gerencial moderno, donde el orden, la previsión, la disciplina y la mejora continua son ejes de sostenibilidad organizacional. A través del análisis comparativo con teorías clásicas como la administración científica de Taylor, el enfoque funcional de Fayol o la teoría sistémica de Bertalanffy, así como con estudios contemporáneos desarrollados en contextos reales como los de Mendoza Betin en Colombia y Panamá, se confirma que los principios instaurados en la brigada de cocina siguen vivos y adaptables a nuevas realidades empresariales.

La cocina de Escoffier no solo organizó fogones: organizó el pensamiento. Constituyó un laboratorio de gestión que hoy inspira modelos de liderazgo resiliente, gestión del conocimiento, procesos eficientes y culturas organizacionales sólidas. En tiempos de incertidumbre, globalización y transformación digital, volver a mirar la cocina —como símbolo y como sistema— puede ofrecer respuestas estratégicas sobre cómo liderar, innovar y adaptarse sin perder la esencia.

En definitiva, este ensayo demuestra que entre el chef que orchestra brigadas y el gerente que dirige una organización hay una convergencia estructural más profunda de lo que se cree. Y quizá, en ese punto de encuentro entre el arte de cocinar y la ciencia de gestionar, se esté cocinando también el futuro de la gestión gerencial.

Inmediatamente se presenta una tabla taxonómica aproximada que establece un contraste entre los principales elementos estructurales, operativos y simbólicos de la cocina de Auguste Escoffier y los principios fundamentales de la gestión gerencial moderna. Más allá de un ejercicio comparativo, la tabla permite apreciar la transición progresiva y el aporte bidireccional entre ambas miradas: por un lado, la organización culinaria como un modelo anticipado de gestión; por otro, la gestión gerencial como una lente contemporánea que resignifica y valida la arquitectura organizacional de la cocina profesional. Este contraste revela no solo afinidades conceptuales, sino también ecos funcionales y epistemológicos que fortalecen la comprensión interdisciplinaria de la eficiencia, el liderazgo y la sostenibilidad en entornos de alta exigencia.

Tabla 1

Tabla comparativa: Cocina de Escoffier vs. Gestión Gerencial moderna

Categoría	Cocina de Escoffier	Gestión Gerencial Moderna
-----------	---------------------	---------------------------

Modelo organizacional	Brigada de cocina: estructura jerárquica con funciones definidas	Estructuras funcionales, matriciales y ágiles según el enfoque organizacional
División del trabajo	Estaciones especializadas (jefe de cocina, experto, cocinero)	Departamentos o células de trabajo con roles específicos (marketing, operaciones)
Liderazgo	Chef ejecutivo como figura central: autoridad técnica y moral	Liderazgo situacional, transformacional o colaborativo según el contexto
Gestión del tiempo	Cronometrado en cada fase de preparación	Gestión por objetivos y control de tiempos/proyectos (Gantt, OKRs, etc.)
Estandarización	Recetarios codificados, manuales de procedimientos, repetibilidad	Manuales de procesos, ISO, BPMN, Six Sigma, KPIs
Formación y desarrollo	Formación continua del personal de cocina, transmisión del saber práctico	Capacitación corporativa, gestión del conocimiento, learning organizations
Gestión por procesos	Flujo lineal: aprovisionamiento → mise en place → cocción → emplatado	Gestión de procesos: entrada → transformación → salida (BPM – Business Process Management)
Gestión de calidad	Control visual, organoléptico y técnico del plato antes de salir a sala	Calidad total (TQM), control estadístico, mejora continua (Kaizen)

Adaptabilidad y resiliencia	Reasignación rápida de tareas ante cambios en comandos o faltantes de insumos	Gestión del cambio, capacidades dinámicas, resiliencia organizacional
Cultura organizacional	Disciplina, jerarquía, respeto al oficio, pasión por la excelencia	Valores compartidos, clima laboral, identidad corporativa
Satisfacción del cliente	El comensal como juez final: presentación, sabor, tiempo de entrega	Experiencia del cliente (CX), voz del cliente, Net Promoter Score
Innovación	Reformulación de técnicas tradicionales, creatividad con base en estructura	Innovación abierta, design thinking, transformación digital

Declaración de conflicto de interés

El autor declara no tener ningún conflicto de interés relacionado con esta investigación.

Declaración de contribución a la autoría

Javier Alfonso Mendoza Betin: conceptualización, análisis formal del estado del arte, investigación, metodología, administración del proyecto, recursos, software, supervisión, validación, visualización, redacción del borrador original, revisión y edición de la redacción.

Declaración de uso de inteligencia artificial

El autor declara que utilizo la inteligencia artificial como apoyo para este artículo, y también que esta herramienta no sustituye de ninguna manera la tarea o proceso intelectual. Después de rigurosas revisiones con diferentes herramientas en la que se comprobó que no existe plagio como constan en las evidencias, el autor manifiesta y reconoce que este trabajo

fue producto de un trabajo intelectual propio, que no ha sido escrito ni publicado en ninguna plataforma electrónica o de IA.

REFERENCIAS

- Escoffier, A. (2001). *Le guide culinaire* (Ed. original 1903). Flammarion.
- Fayol, H. (1949). *General and industrial management*. Pitman.
- Horng, J. S., & Lee, C. H. (2006). Competency analysis of top-level chefs in Taiwan using the DACUM method. *International Journal of Hospitality Management*, 25(4), 806–825.
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2005.04.001>
- Jones, D., & Boje, D. (2008). Re-reading the cooking pot: Escoffier's brigades as narrative control. *Tamara Journal for Critical Organization Inquiry*, 7(3), 51–64.
- Katz, D., & Kahn, R. L. (1978). *The social psychology of organizations* (2nd ed.). Wiley.
- Mendoza Betin, J. A. (2018). Capacidades dinámicas: Un análisis empírico de su naturaleza. *MLS Educational Research*, 2(2). <https://doi.org/10.29314/mlser.v2i2.80>
- Mendoza Betin, J. A. (2019). Innovación de procesos: Estudio práctico de Aguas de Cartagena S.A. E.S.P. "ACUACAR". *Desarrollo Gerencial*, 11(2), 1–20.
<https://doi.org/10.17081/dege.11.2.3477>
- Mendoza-Betin, J. (2021). Resiliencia empresarial: Análisis empírico de Aguas de Cartagena S.A. E.S.P. *Revista Científica Anfibios*, 4(1), 11–26.
<https://doi.org/10.37979/afb.2021v4n1.80>
- Mendoza-Betin, J. (2022). Gestión de procesos: Ejercicio práctico de Empresas de Acueducto y Alcantarillado. *Revista Científica Anfibios*, 5(2), 18–37.
<https://doi.org/10.37979/afb.2022v5n2.110>

- Mendoza-Betin, J. (2025). Integración de factores claves del management y la gastronomía: Un modelo para empresas gastronómicas en contextos emergentes. *Revista Científica Anfibios*, 8(1), 29–42. <https://doi.org/10.37979/afb.2025v8n1.170>
- Mennell, S. (1996). *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. University of Illinois Press.
- Rousseau, S. (2009). *Food and social media: You are what you tweet*. Rowman & Littlefield.
- Schein, E. H. (2010). *Organizational culture and leadership* (4th ed.). Jossey-Bass.
- Sharma, S. (2015). Lean gastronomy: A conceptual model for operational excellence in restaurant kitchens. *Journal of Culinary Science & Technology*, 13(2), 148–164. <https://doi.org/10.1080/15428052.2014.952482>
- Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J. S. (2013). *Sustainability in the hospitality industry: Principles of sustainable operations*. Routledge.
- Wren, D. A., & Bedeian, A. G. (2009). *The evolution of management thought* (6th ed.). Wiley.