



REVISTA MULTIDISCIPLINAR EPISTEMOLOGÍA DE LAS CIENCIAS

Volumen 3, Número 3
Julio-Septiembre 2026

Edición Trimestral

CROSSREF PREFIX DOI: 10.71112

ISSN: 3061-7812, www.omniscens.com

Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias

Volumen 3, Número 3
julio-septiembre 2026

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.

Esta obra está bajo una licencia internacional Creative Commons Atribución 4.0.



Copyright © 2026: Los autores



9773061781003

Cintillo legal

Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias Vol. 3, Núm. 3, julio-septiembre 2026, 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 2026.



Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias

Volumen 3, Número 3, 2026, julio-septiembre

DOI: <https://doi.org/10.71112/qkjsj520>

**CAPACIDADES DINÁMICAS Y COCINA MOLECULAR: REINTERPRETACIÓN
HERMENÉUTICA Y EXPERIMENTACIÓN HEURÍSTICA COMO MOTORES DE
INNOVACIÓN GASTRONÓMICA**

**DYNAMIC CAPABILITIES AND MOLECULAR CUISINE: HERMENEUTIC
REINTERPRETATION AND HEURISTIC EXPERIMENTATION AS DRIVERS OF
GASTRONOMIC INNOVATION**

Javier Alfonso Mendoza Betin

Colombia

Capacidades dinámicas y cocina molecular: reinterpretación hermenéutica y experimentación heurística como motores de innovación gastronómica

Dynamic capabilities and molecular cuisine: hermeneutic reinterpretation and heuristic experimentation as drivers of gastronomic innovation

Dr. Javier Alfonso Mendoza Betin^{a,*}

j.mendozabetin@gmail.com

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

*Autor de correspondencia: j.mendozabetin@gmail.com, ^aUNINI México, Colombia.

RESUMEN

El ensayo analiza la cocina molecular como una manifestación empírica de las capacidades dinámicas a partir de la articulación entre reinterpretación hermenéutica y experimentación heurística. Se plantea que la innovación gastronómica contemporánea trasciende la técnica culinaria y constituye un proceso de transformación del conocimiento, donde la tradición es reinterpretada y reconfigurada mediante la experimentación sistemática. Desde la hermenéutica, se argumenta que la cocina molecular reconstruye simbólicamente el saber culinario, generando nuevos significados y redefiniendo la experiencia gastronómica. Paralelamente, el enfoque heurístico explica la innovación como resultado de procesos iterativos de ensayo, aprendizaje y ajuste progresivo. La integración de ambas perspectivas permite comprender la cocina molecular como un proceso dinámico de aprendizaje organizacional que impulsa la reconfiguración de recursos y competencias. Asimismo, el análisis incorpora la noción de cambio paradigmático para evidenciar la transición desde la cocina tradicional hacia un modelo basado en ciencia, creatividad y experimentación. A partir

de esta articulación teórica, el ensayo propone un modelo conceptual donde la reinterpretación del conocimiento culinario influye en la experimentación heurística, la cual conduce a la reconfiguración organizacional y al desarrollo de capacidades dinámicas que generan innovación gastronómica sostenida. En consecuencia, la cocina molecular se interpreta como un laboratorio de producción de conocimiento que integra filosofía interpretativa, teoría de la decisión y enfoque estratégico.

Palabras clave: capacidades dinámicas; cocina molecular; hermenéutica culinaria; experimentación heurística; innovación gastronómica.

ABSTRACT

The essay analyzes molecular cuisine as an empirical manifestation of dynamic capabilities through the articulation between hermeneutic reinterpretation and heuristic experimentation. It argues that contemporary gastronomic innovation transcends culinary technique and constitutes a process of knowledge transformation in which tradition is reinterpreted and reconfigured through systematic experimentation. From a hermeneutic perspective, molecular cuisine symbolically reconstructs culinary knowledge, generating new meanings and redefining the gastronomic experience, while the heuristic approach explains innovation as the result of iterative processes of trial, learning, and progressive adjustment. The integration of both perspectives makes it possible to understand molecular cuisine as a dynamic process of organizational learning that drives the reconfiguration of resources and competencies. Likewise, the analysis incorporates the notion of paradigm change to highlight the transition from traditional cuisine toward a model based on science, creativity, and experimentation. Based on this theoretical articulation, the essay proposes a conceptual model in which the reinterpretation of culinary knowledge influences heuristic experimentation, which in turn leads to organizational reconfiguration and the development of dynamic capabilities that generate sustained

gastronomic innovation. Consequently, molecular cuisine is interpreted as a laboratory for knowledge production that integrates interpretive philosophy, decision theory, and strategic management.

Keywords: dynamic capabilities; molecular cuisine; culinary hermeneutics; heuristic experimentation; gastronomic innovation.

Recibido: 26 mayo 2026 | Aceptado: 8 julio 2026 | Publicado: 9 julio 2026

INTRODUCCIÓN

La innovación gastronómica contemporánea ha dejado de ser únicamente una cuestión de técnica culinaria para convertirse en un fenómeno de transformación del conocimiento. El desarrollo de la cocina molecular representa uno de los ejemplos más visibles de este cambio, al integrar ciencia, creatividad y experimentación dentro de la práctica gastronómica. Este movimiento no solo introduce nuevas texturas, procesos y experiencias sensoriales, también modifica la forma en que se comprende la innovación en la cocina. En este contexto, la gastronomía se aproxima a dinámicas propias de los campos organizacionales y estratégicos, donde la reinterpretación del conocimiento y la experimentación sistemática impulsan la transformación continua. Desde esta perspectiva, la cocina molecular puede analizarse como un espacio donde convergen procesos interpretativos y heurísticos que permiten comprender la innovación culinaria como una manifestación de capacidades dinámicas (CD).

En este marco, el presente ensayo plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo los procesos hermenéuticos de reinterpretación del conocimiento y los procesos heurísticos de experimentación explican que la cocina molecular constituya una manifestación empírica de las CD en la innovación gastronómica? A partir de esta pregunta, se propone la siguiente hipótesis: la cocina molecular representa una manifestación práctica de las CD al

combinar reinterpretación hermenéutica del conocimiento culinario y experimentación heurística, generando innovación paradigmática en la gastronomía contemporánea. En coherencia con lo anterior, el objetivo del ensayo consiste en analizar, desde una perspectiva teórico-argumentativa interpretativa, cómo la reinterpretación del saber culinario y la experimentación sistemática convergen en la cocina molecular para producir procesos de reconfiguración del conocimiento propios de las CD.

Esta hipótesis orienta el desarrollo del ensayo hacia la articulación de tres dimensiones analíticas complementarias: la reinterpretación hermenéutica del conocimiento culinario, la experimentación heurística como mecanismo de innovación y la transformación paradigmática de la gastronomía contemporánea. En consecuencia, el análisis se construye a partir de un diálogo entre la filosofía interpretativa, la teoría de la decisión y la literatura sobre CD, aplicado a la práctica culinaria de la cocina molecular. Este enfoque permite comprender que la innovación gastronómica no surge únicamente de la creatividad individual, sino de procesos estructurados de reinterpretación, experimentación y aprendizaje acumulativo.

De este modo, el ensayo se organiza mediante un análisis interpretativo que integra la hermenéutica y la heurística como ejes conceptuales para comprender la cocina molecular como manifestación de CD, articulando fundamentos teóricos, corpus literario y evidencia gastronómica en un diálogo entre tradición culinaria, experimentación y reconfiguración organizacional.

DESARROLLO

El desarrollo del ensayo se estructura a partir de un análisis interpretativo que integra la hermenéutica y la heurística como ejes conceptuales para comprender la cocina molecular como manifestación de CD. Este apartado articula los fundamentos teóricos con la evidencia empírica presente en la literatura gastronómica de la cocina molecular y el campo de las CD, construyendo un diálogo entre tradición culinaria, experimentación y reconfiguración organizacional. En este sentido, el desarrollo no se limita a describir técnicas culinarias, de hecho, interpreta la cocina molecular como un fenómeno de transformación del conocimiento, donde la reinterpretación hermenéutica y la experimentación heurística convergen para generar innovación sostenida. Tal como se observa en el contenido del marco hermenéutico y heurístico desarrollado a continuación, la reinterpretación del saber culinario y la exploración iterativa constituyen los mecanismos centrales que permiten explicar el desarrollo de nuevas prácticas gastronómicas.

El criterio de selección del corpus literario responde a una lógica teórico-interpretativa orientada a integrar tres tipos de fuentes: textos filosóficos fundacionales, obras culinarias representativas y literatura contemporánea sobre CD. En primer lugar, se seleccionan autores de la hermenéutica que permiten comprender la reinterpretación del conocimiento, particularmente Gadamer (1989) y Ricoeur (1976), debido a su énfasis en la construcción de significado y en la transformación del sentido a partir de la tradición. En segundo lugar, se incorpora Simon (1969), cuya perspectiva sobre la racionalidad limitada y la experimentación iterativa permite explicar la lógica experimental de la cocina molecular. En tercer lugar, se integran obras culinarias de Adrià et al., (2011), Blumenthal (2008) y Cantu (2013), seleccionadas por su relevancia en la consolidación de la cocina molecular y por evidenciar procesos sistemáticos de reinterpretación y experimentación. Finalmente, se complementa el

corpus con literatura reciente sobre CD, con el propósito de establecer el vínculo conceptual entre innovación culinaria y reconfiguración organizacional.

La elección de los autores hermenéuticos responde a su capacidad para explicar la reinterpretación del conocimiento culinario como un proceso dinámico. Gadamer (1989) permite comprender la cocina molecular como una fusión entre tradición y novedad, mientras que Ricoeur (1976) aporta la noción de excedente de significado que resulta de la reinterpretación del lenguaje culinario. Estas perspectivas permiten analizar la cocina molecular además de innovación técnica, como una reconstrucción simbólica del conocimiento gastronómico. La inclusión de estos autores resulta pertinente porque el ensayo adopta un enfoque interpretativo que busca comprender cómo el significado de la práctica culinaria se transforma mediante procesos de reinterpretación continua.

Por su parte, la selección del enfoque heurístico se justifica por la necesidad de explicar la dimensión experimental de la cocina molecular. Simon (1969) aporta un marco conceptual que permite comprender la innovación como resultado de procesos iterativos de búsqueda y aprendizaje. La experimentación culinaria desarrollada se ajusta a esta lógica, donde cada ensayo constituye una hipótesis práctica que se contrasta con la experiencia sensorial. De este modo, la heurística no solo se entiende como improvisación, también es un mecanismo racional adaptativo que facilita la construcción progresiva del conocimiento gastronómico. La inclusión de este enfoque permite complementar la interpretación hermenéutica con una explicación operativa del proceso innovador. Finalmente, Kuhn (1962) aporta la transición paradigmática entre la cocina tradicional y la molecular, y en consecuencia, la materialización de CD.

La articulación entre hermenéutica y heurística permite construir un análisis integral del fenómeno estudiado. Mientras la hermenéutica explica la reinterpretación del conocimiento culinario, la heurística describe los mecanismos mediante los cuales dicha reinterpretación se materializa a través de la experimentación. Esta complementariedad metodológica resulta

coherente con la hipótesis del ensayo, que plantea que la cocina molecular emerge de la combinación de reinterpretación y experimentación. En consecuencia, el desarrollo del ensayo se fundamenta en la interacción entre estos enfoques, permitiendo interpretar la cocina molecular como un proceso dinámico de aprendizaje y transformación.

En síntesis, el corpus literario seleccionado y la integración de autores hermenéuticos y heurísticos permiten construir un marco interpretativo sólido para el análisis de la cocina molecular. La combinación de estos enfoques facilita comprender la naturaleza de la reinterpretación del conocimiento culinario y la experimentación sistemática convergen en la generación de innovación gastronómica. Este desarrollo sustenta la idea de que la cocina molecular constituye una manifestación empírica de CD, al evidenciar procesos de adaptación, reconfiguración y aprendizaje continuo dentro de la práctica culinaria contemporánea.

Marco hermenéutico

El punto de partida hermenéutico permite comprender la cocina molecular no como una simple innovación técnica, sino como un proceso profundo de reinterpretación del conocimiento culinario. Desde la perspectiva de Gadamer (1989), la comprensión surge de la fusión de horizontes, es decir, del diálogo entre tradición y novedad. Aplicado al ámbito gastronómico, esto sugiere que la cocina molecular no abandona la tradición culinaria; la reinterpreta, la somete a revisión crítica y la transforma para generar nuevas formas de creación gastronómica. Técnicas ancestrales como la cocción, la emulsión o la fermentación no desaparecen; se resignifican bajo nuevos marcos científicos y sensoriales. Con lo cual, el acto culinario deja de ser una mera reproducción de recetas para convertirse en una interpretación activa del conocimiento acumulado, donde el chef opera como un intérprete que reconstruye el sentido de la tradición en función de nuevos contextos.

En esta misma línea, Ricoeur (1976) aporta la idea de que toda interpretación genera un excedente de significado. La cocina molecular encarna este principio al producir sentidos que

van más allá de la técnica culinaria: transforma la experiencia gastronómica, reconfigura la relación entre el comensal y el plato, e introduce nuevas narrativas sensoriales. Espumas, gelificaciones o deconstrucciones no son entonces únicamente procedimientos técnicos; se trata de dispositivos simbólicos que amplían el significado del acto de comer. Bajo esta mirada, la innovación gastronómica no surge solo de la aplicación de la ciencia, tiene su génesis en la capacidad de reinterpretar el lenguaje culinario y de dotarlo de nuevos significados. Esta reinterpretación constante evidencia un proceso dinámico de construcción de conocimiento que se ajusta a contextos cambiantes.

Desde este marco, la hermenéutica ofrece una base sólida para entender la cocina molecular como una manifestación de CD. La reinterpretación del saber culinario implica detectar oportunidades en la tradición, reorganizar recursos y transformar prácticas existentes, acciones que coinciden con los procesos de reconfiguración organizacional propios de dichas capacidades. En consecuencia, la cocina molecular puede leerse como un espacio donde la interpretación del conocimiento no es estática, por el contrario, es evolutiva y orientada a la innovación. La tradición culinaria se convierte en materia prima para la transformación, y el chef actúa como agente interpretativo que traduce el pasado en propuestas innovadoras, confirmando así que la reinterpretación hermenéutica constituye un motor esencial de la innovación gastronómica contemporánea.

Marco heurístico

El marco heurístico por su parte permite comprender la cocina molecular como un proceso de experimentación sistemática más que como una simple acumulación de técnicas innovadoras. Desde la perspectiva de Simon (1969), las organizaciones y los individuos toman decisiones bajo condiciones de racionalidad limitada, recurriendo a procedimientos heurísticos que facilitan la resolución de problemas complejos. En el contexto gastronómico, esto se traduce en un proceso continuo de ensayo, error y ajuste progresivo, donde los chefs exploran

combinaciones, temperaturas, texturas y reacciones químicas sin contar con soluciones predeterminadas. La innovación no surge de una planificación completamente racional; emerge de la exploración iterativa de alternativas plausibles que, gradualmente, van configurando nuevas prácticas culinarias.

Este enfoque resulta especialmente pertinente para interpretar la lógica de la cocina molecular. La creación de espumas, esferificaciones o estructuras gelificadas no responde a un procedimiento lineal, sino a una búsqueda experimental guiada por heurísticas: probar, evaluar, corregir y volver a intentar. Cada ensayo constituye una hipótesis práctica que se contrasta con la experiencia sensorial y técnica, generando aprendizaje acumulativo. En este sentido, la cocina molecular se asemeja a un laboratorio creativo donde el conocimiento se construye progresivamente, a partir de aproximaciones sucesivas. La heurística, por tanto, no es improvisación, es una estrategia racional adaptativa que permite avanzar en entornos de alta incertidumbre, como el de la innovación gastronómica.

Desde esta mirada, el proceso heurístico se vincula directamente con las CD. La experimentación continua permite detectar oportunidades, ajustar recursos y transformar prácticas culinarias existentes, generando una reconfiguración permanente del conocimiento organizacional. La cocina molecular evidencia cómo la exploración experimental impulsa nuevas competencias, redefine procedimientos y abre espacios de innovación sostenida. De modo que la heurística descrita por Simon (1969) se convierte en un mecanismo operativo que explica cómo la innovación gastronómica emerge de la experimentación sistemática y cómo esta, a su vez, constituye una manifestación concreta de capacidades dinámicas en acción.

Cambio paradigmático

El concepto de cambio paradigmático permite entender la cocina molecular como algo más profundo que una evolución técnica dentro de la gastronomía. Desde la perspectiva de Kuhn (1962), los paradigmas establecen marcos compartidos de comprensión que orientan la práctica en una disciplina determinada. Durante siglos, la cocina tradicional operó bajo un paradigma centrado en la técnica heredada, la repetición de recetas y la transmisión artesanal del conocimiento. La aparición de la cocina molecular introduce un desplazamiento significativo: la gastronomía comienza a integrar explícitamente la ciencia, la experimentación controlada y la reinterpretación conceptual del plato. Este tránsito no constituye un ajuste incremental, es en ciernes, una transformación del modo mismo de entender la cocina, sus procesos y sus objetivos.

Este cambio paradigmático se evidencia en la forma en que la cocina molecular redefine los criterios de validez gastronómica. Ya no basta con la fidelidad a la tradición; el valor se desplaza hacia la creatividad experimental, la comprensión científica de los ingredientes y la construcción de nuevas experiencias sensoriales. De hecho, la esferificación y la deconstrucción introducen nuevas formas culinarias y, además, transforman la lógica que sustenta la práctica gastronómica. En términos de este autor, se produce una ruptura con el paradigma dominante y la emergencia de uno nuevo, donde la innovación y la experimentación se convierten en elementos centrales. Esta transición implica también una reorganización del conocimiento culinario y una redefinición del rol del chef, que pasa de ser ejecutor de tradición a agente innovador.

A partir de esta mirada, el cambio paradigmático se conecta directamente con la noción de CD. La transición hacia la cocina molecular supone la capacidad de cuestionar prácticas establecidas, reconfigurar recursos y generar nuevas competencias organizacionales. No se trata únicamente de introducir técnicas novedosas, sino de transformar el sistema de

pensamiento que orienta la innovación gastronómica. La ruptura paradigmática descrita por Kuhn (1962) permite comprender cómo la cocina molecular nace como un espacio de transformación estructural, donde la reinterpretación del conocimiento y la experimentación heurística convergen para producir una innovación sostenida. Por ende, el cambio de paradigma no solo explica la evolución de la gastronomía contemporánea, evidencia la materialización de CD en un campo creativo en constante transformación.

Aplicación a cocina molecular

La cocina molecular encuentra una expresión clara en la obra de Adrià et al., (2011), cuyo trabajo redefine la práctica culinaria a partir de la reinterpretación del conocimiento gastronómico. En *The Family Meal*, los autores no solo presentan recetas, sino una lógica de pensamiento donde la cocina se concibe como un proceso creativo basado en la revisión crítica de la tradición. Esta perspectiva evidencia que la innovación culinaria surge al cuestionar lo establecido y reconstruirlo bajo nuevas formas. Técnicas clásicas; la emulsión o la cocción lenta son reinterpretadas desde principios científicos, generando nuevas texturas y experiencias sensoriales. De este modo, la cocina molecular aparece como un espacio en el que la tradición no se abandona; se transforma mediante un proceso interpretativo que reconfigura el conocimiento culinario existente.

Este proceso interpretativo se complementa con la experimentación sistemática que caracteriza el trabajo de Adrià et al., (2011). La creación de espumas, esferificaciones o aires no responde a la repetición mecánica; se sustenta en un procedimiento heurístico de prueba y ajuste continuo. Cada innovación surge de una secuencia de ensayos que permiten descubrir nuevas combinaciones y optimizar resultados. Este enfoque convierte la cocina en un laboratorio creativo donde el aprendizaje se produce de manera acumulativa. En este contexto, la reinterpretación hermenéutica del conocimiento culinario se articula con la experimentación

heurística, generando un proceso dinámico que permite adaptar continuamente la práctica gastronómica.

Un planteamiento similar puede observarse en la obra de Blumenthal (2008), quien en *The Big Fat Duck Cookbook* integra ciencia, percepción sensorial y creatividad culinaria. El autor explora cómo los sentidos influyen en la experiencia gastronómica, introduciendo técnicas que combinan psicología, química y física. Esta aproximación no solo produce platos innovadores, también logra transformar la comprensión del acto culinario. La cocina deja de centrarse exclusivamente en el sabor para incorporar elementos multisensoriales que amplían el significado de la experiencia gastronómica. De esta manera, la reinterpretación del conocimiento culinario se extiende hacia nuevas dimensiones que reconfiguran la práctica gastronómica.

La metodología de Blumenthal (2008) también refleja un fuerte componente heurístico. La experimentación con temperaturas extremas, texturas inesperadas y combinaciones poco convencionales evidencia un proceso continuo de exploración. La innovación no surge de una fórmula predefinida, nace entonces de la búsqueda sistemática de soluciones creativas. Cada plato se convierte en el resultado de múltiples iteraciones, donde la evaluación sensorial y técnica permite perfeccionar la propuesta final. Este enfoque muestra cómo la experimentación se convierte en un mecanismo operativo que impulsa la transformación del conocimiento culinario.

Por su parte, el trabajo de Cantu (2013) introduce una dimensión aún más radical en la aplicación de la cocina molecular. Cantu incorpora tecnologías, impresión comestible y nuevas formas de interacción con el comensal, ampliando los límites tradicionales de la gastronomía. Su propuesta no se limita a modificar técnicas culinarias, de hecho, redefine el concepto mismo de plato. La gastronomía se convierte en una plataforma de innovación donde convergen ciencia, diseño y creatividad. Esta reinterpretación del acto culinario demuestra cómo el

conocimiento gastronómico puede ser continuamente reconstruido para responder a nuevos contextos.

En conjunto, las propuestas de Adrià et al., (2011), Blumenthal (2008) y Cantu (2013) evidencian que la cocina molecular funciona como una manifestación empírica de las CD. La reinterpretación del conocimiento culinario permite identificar oportunidades de innovación, mientras que la experimentación heurística facilita la reconfiguración de recursos y competencias. Este proceso continuo genera transformaciones sostenidas en la práctica gastronómica, consolidando un nuevo paradigma culinario. De este modo, la cocina molecular no solo introduce técnicas innovadoras, en gran medida, materializa un proceso dinámico de aprendizaje, adaptación y transformación que confirma la hipótesis planteada en este ensayo.

Conexión con capacidades dinámicas

El debate sobre si la cocina molecular constituye una manifestación empírica de las CD puede abordarse articulando los fundamentos hermenéuticos y heurísticos con la literatura contemporánea de este campo. Desde la perspectiva interpretativa, los trabajos de Gadamer (1989) y Ricoeur (1976) permiten entender la cocina molecular como un proceso de reinterpretación del conocimiento culinario. En este sentido, las propuestas de Adrià et al., (2011), Blumenthal (2008) y Cantu (2013) pueden verse como ejercicios interpretativos que transforman la tradición gastronómica en nuevos lenguajes sensoriales. Este planteamiento se alinea con el enfoque de CD expuesto por Teece (2025), quien señala que las organizaciones innovadoras reconfiguran continuamente su base de conocimiento. Consecuentemente, la reinterpretación culinaria no sería solo creatividad, sino un mecanismo de transformación estratégica comparable al descrito en estudios recientes sobre innovación responsable y digitalización organizacional.

Sin embargo, la literatura empírica también introduce matices críticos. Las investigaciones de Alrub y Sánchez-Cañizares (2025) y De la Torre y De la Vega (2025) enfatizan que las CD requieren estructuras organizacionales formales y procesos sistemáticos de aprendizaje, no únicamente creatividad individual. Bajo esta óptica, podría cuestionarse si la cocina molecular, al depender fuertemente del talento del chef, constituye verdaderamente una capacidad organizacional o más bien una innovación personal. Este argumento se refuerza con la perspectiva de Schilke y Helfat (2025), quienes subrayan que las CD se consolidan cuando los procesos innovadores son replicables y escalables. En este punto, la cocina molecular enfrenta el desafío de demostrar que sus prácticas experimentales pueden institucionalizarse más allá del genio creativo de sus impulsores.

No obstante, el enfoque heurístico basado en Simon (1969) permite reinterpretar esta crítica. El autor sostiene que la innovación surge mediante procesos de búsqueda y experimentación bajo racionalidad limitada, lo cual coincide con la práctica culinaria desarrollada por Adrià et al., (2011), Blumenthal (2008) y Cantu (2013). Desde esta perspectiva, la cocina molecular no depende únicamente del talento individual, sino de un proceso sistemático de ensayo y aprendizaje colectivo dentro de equipos de trabajo. El estudio reciente de Li et al., (2025) sobre gestión dinámica del conocimiento refuerzan esta idea al señalar que la experimentación iterativa constituye un mecanismo central para desarrollar CD. Por tanto, la cocina molecular puede entenderse como un laboratorio organizacional donde el conocimiento se crea, se prueba y se reconfigura continuamente.

El argumento se fortalece al considerar la noción de cambio paradigmático planteada por Kuhn (1962). La transición desde la cocina tradicional hacia la cocina molecular representa una ruptura con los supuestos dominantes de la gastronomía clásica. Este cambio no solo introduce nuevas técnicas, los redefine con criterios de innovación culinaria. El trabajo de Cruz-Sánchez et al., (2026) muestra que la innovación del modelo de negocio desde CD implica

precisamente la transformación de paradigmas existentes. En este sentido, la cocina molecular encaja en esta lógica al alterar la forma en que se concibe la experiencia gastronómica, integrando ciencia, diseño y creatividad en un nuevo marco conceptual.

Desde otra perspectiva, otros estudios recientes plantean que las CD deben vincularse a resultados organizacionales sostenibles. Huang et al., (2026) y Kofi Opoku et al., (2025) argumentan que la reconfiguración de recursos solo constituye una CD cuando mejora el desempeño organizacional. Esta postura podría cuestionar si la cocina molecular, con su carácter experimental, genera necesariamente ventajas sostenibles. Sin embargo, los trabajos de Mendoza Betin (2025a, 2025b, 2025c, 2026a, 2026b) y Mendoza Betin et al., (2026a, 2026b) muestran que la innovación creativa en sectores culturales, gastronómicos y metrológico puede generar nuevas competencias organizacionales y modelos de negocio. Bajo esta evidencia, la cocina molecular no solo transforma la práctica culinaria, también logra redefinir la competitividad en el sector gastronómico.

Finalmente, la integración de estas perspectivas permite sostener la hipótesis del ensayo. La reinterpretación hermenéutica del conocimiento culinario, la experimentación heurística y la ruptura paradigmática convergen en la cocina molecular como un proceso dinámico de transformación. La literatura contemporánea sobre CD, desde Teece (2025), pasando por Matuščík et al., (2024) hasta Wittmann et al., (2026), respalda la idea de que la innovación surge de la capacidad de reconfigurar conocimientos y prácticas en contextos cambiantes. En este sentido, la cocina molecular puede entenderse como una manifestación empírica de CD, aunque su naturaleza creativa y experimental invite también a un debate crítico sobre su institucionalización y sostenibilidad. Esta tensión entre creatividad individual y capacidad organizacional no debilita el argumento, de hecho, lo enriquece a través de la discusión, al igual que, refuerza la pertinencia de analizar la gastronomía desde una perspectiva estratégica e interpretativa.

CONCLUSIONES

La tesis central de este ensayo sostiene que la cocina molecular constituye una expresión concreta de transformación del conocimiento donde la reinterpretación hermenéutica y la experimentación heurística operan conjuntamente como mecanismos de reconfiguración innovadora. Esta articulación permite comprender la innovación gastronómica no únicamente como creatividad técnica, también como un proceso dinámico de construcción de significado y aprendizaje iterativo que reestructura la práctica culinaria contemporánea. En este sentido, el análisis desarrollado confirma que la cocina molecular se inscribe dentro de una lógica de adaptación continua que dialoga con la teoría de las capacidades dinámicas y con los procesos interpretativos propios de los estudios humanísticos.

El principal aporte de este ensayo al debate crítico radica en tender un puente conceptual entre tres campos que tradicionalmente han sido abordados de manera separada: la hermenéutica filosófica, la heurística decisional y la teoría de las CD aplicada a la gastronomía. La novedad interpretativa consiste en proponer que la innovación culinaria puede leerse como un fenómeno textual e interpretativo, donde el plato funciona como una forma de discurso y la cocina como un espacio de producción de sentido. Este desplazamiento amplía el horizonte de los estudios literarios contemporáneos, al incorporar la gastronomía como práctica cultural susceptible de análisis hermenéutico. De esta manera, el ensayo contribuye a repensar la innovación gastronómica desde una perspectiva interdisciplinaria que integra filosofía, gestión gerencial y teoría cultural, ampliando las posibilidades analíticas de los estudios interpretativos.

Asimismo, la discusión desarrollada permite evidenciar que la cocina molecular no solo transforma técnicas culinarias, posibilita modificar los marcos interpretativos mediante los cuales se produce y se comprende la experiencia gastronómica. Este enfoque aporta al debate crítico existente al desplazar la atención desde la figura del chef como innovador individual

hacia los procesos de reinterpretación y experimentación como dinámicas colectivas de producción de conocimiento. En consecuencia, el ensayo introduce una lectura que enfatiza la dimensión epistemológica de la gastronomía, entendida como un campo donde se generan significados, se reconfiguran prácticas y se producen nuevas formas de comprensión cultural.

No obstante, este análisis presenta límites que deben ser reconocidos. El carácter teórico–interpretativo del ensayo se basa en la discusión conceptual y en el análisis del corpus literario, lo que restringe la validación empírica directa de las relaciones propuestas. Además, la focalización en autores emblemáticos de la cocina molecular puede reducir la diversidad de experiencias gastronómicas contemporáneas. Estos límites abren la posibilidad de desarrollar investigaciones futuras que incorporen evidencia empírica y análisis comparativos entre distintos contextos culinarios, con el fin de fortalecer la relación entre reinterpretación hermenéutica, experimentación heurística y capacidades dinámicas.

A partir de estas consideraciones, se propone un modelo conceptual susceptible de contrastación empírica que articula cuatro dimensiones: reinterpretación hermenéutica del conocimiento culinario, experimentación heurística, reconfiguración organizacional y generación de innovación gastronómica. El modelo plantea que la reinterpretación del saber culinario influye positivamente en la experimentación sistemática; esta, a su vez, impulsa procesos de reconfiguración de recursos y competencias; finalmente, dicha reconfiguración conduce a la consolidación de capacidades dinámicas y a la innovación gastronómica sostenida. Este modelo puede ser evaluado mediante estudios de caso en restaurantes de alta innovación, análisis de procesos creativos culinarios o diseños cuantitativos que midan la relación entre experimentación, aprendizaje organizacional y desempeño innovador. Inmediatamente sus hipótesis.

Hipótesis estructurales del modelo

H1. La reinterpretación hermenéutica del conocimiento culinario influye positivamente en la experimentación heurística.

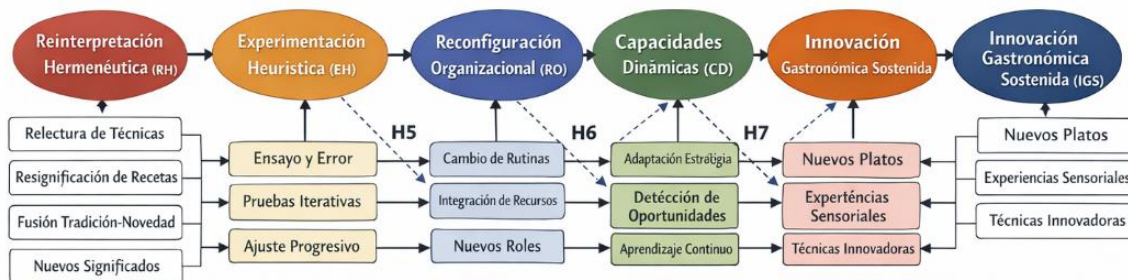
H2. La experimentación heurística influye positivamente en la reconfiguración organizacional.

H3. La reconfiguración organizacional influye positivamente en las capacidades dinámicas.

H4. Las capacidades dinámicas influyen positivamente en la innovación gastronómica sostenida.

Figura 1

Modelo hipotético para innovación gastronómica.



Nota: Elaboración propia con base en la articulación teórica entre hermenéutica, heurística y capacidades dinámicas aplicada a la cocina molecular.

Hipótesis de mediación

H5. La experimentación heurística media la relación entre reinterpretación hermenéutica e innovación gastronómica.

H6. La reconfiguración organizacional media la relación entre experimentación heurística y capacidades dinámicas.

H7. Las capacidades dinámicas median la relación entre reconfiguración organizacional e innovación gastronómica sostenida.

En síntesis, el ensayo no solo interpreta la cocina molecular como manifestación de capacidades dinámicas, también abre una agenda de investigación que invita a explorar la gastronomía como campo de producción de conocimiento. La articulación entre hermenéutica y heurística ofrece un marco analítico innovador que amplía la comprensión de la innovación cultural y organizacional. Desde esta perspectiva, la cocina molecular deja de ser únicamente una corriente gastronómica para convertirse en un laboratorio interpretativo donde se evidencian procesos de aprendizaje, reinterpretación y transformación que enriquecen tanto el debate estratégico como los estudios literarios contemporáneos.

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 utilizó la inteligencia artificial como apoyo para este ensayo, 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

- Adrià, F., Adrià, A., & Soler, J. (2011). *The family meal: Home cooking with Ferran Adrià*. Phaidon Press.
- Alrub, Y. A. & Sánchez-Cañizares, S. (2025). Dynamic capabilities and digital maturity: Toward Strategic Planning in the Digital Age—Evidence from Palestine. *Administrative Sciences*, 15(1), 21. DOI: <https://doi.org/10.3390/admsci15010021>
- Blumenthal, H. (2008). *The big fat duck cookbook*. Bloomsbury Publishing.
- Cantu, H. (2013). *The edible menu concept and innovation in molecular gastronomy*. Moto Restaurant Publications.
- Cruz-Sánchez, O., Cruz-Cázares, C. & Hernandez-Vivanco, A. (2026). Business model innovation from dynamic capabilities perspective: A systematic literature review. *Journal of Business Research*, 204, 115855. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2025.115835>
- De la Torre, A. & De la Vega, I. (2025). Dynamic capabilities and digital innovation: pathways to competitive advantage through responsible innovation. *Journal of Responsible Innovation*, 12. DOI: <https://doi.org/10.1080/23299460.2025.2500154>
- Gadamer, H.-G. (1989). *Truth and method*. Continuum.
- Huang, Y., Zhang, K., & Chen, X. (2026). Dynamic service analytics capabilities and service firm performance: Exploring the mediating roles of adaptive and customer-linking capabilities. *PLOS ONE*, 21(2), e0338542. DOI: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0338542>
- Kofi Opoku, R.; Ampah, J.; Nutifafa Korsi, N. J.; Manzoor, A.; Kaku, G. & Nsiah-Sarfo, D.J. (2025). Achieving sustainable performance through dynamic capabilities in disruptive manufacturing environments: ¿Does technology innovation matter? *Business Process Management Journal*, 1-37. DOI: <https://doi.org/10.1108/BPMJ-02-2025-0221>
- Kuhn, T. S. (1962). *The structure of scientific revolutions*. University of Chicago Press.

- Li, B., Teece, D., Baskaran, A. & Chandran, V.G.R. (2025). Dynamic Knowledge Management: A dynamic capabilities approach to knowledge management. *Technovation*, 147, 103316. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.technovation.2025.103316>
- Matušítk, J., Paulu, A. & Kočí, V. (2024). Is normalization in Life Cycle Assessment sustainable? Alternative approach based on natural constraints. *Journal of Cleaner Production*, 444, 10. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.141234>
- Mendoza Betin, D. J. A. (2025a). Beéle y las capacidades dinámicas en la industria musical contemporánea. *Revista Multidisciplinar Epistemología De Las Ciencias*, 2(3), 1396-1411. DOI: <https://doi.org/10.71112/vqv0ww84>
- Mendoza Betin, J. A. (2025b). Dynamic capabilities as generative mechanisms: insights from Beéle's Borondo and the Afrobeat music sector. *Revista Multidisciplinar Epistemología De Las Ciencias*, 2(3), 1925-1952. DOI: <https://doi.org/10.71112/h4ybam13>
- Mendoza-Betin, J. (2025c). Integración de Factores Claves del Management y la Gastronomía: Un Modelo para Empresas Gastronómicas en Contextos Emergentes. *Revista Científica Anfibios*, 8(1), 29-42. DOI: <https://doi.org/10.37979/afb.2025v8n1.170>
- Mendoza Betin, D. J. A. (2026a). Gestión-cocina: un modelo de capacidades dinámicas inspirado en Michel Guérard para América Latina. *Revista Multidisciplinar Epistemología De Las Ciencias*, 3(1), 52-69. DOI: <https://doi.org/10.71112/487f0s82>
- Mendoza Betin, D. J. A. (2026b). Capacidades dinámicas y sensibilidad culinaria: la Nouvelle Cuisine de los Troisgros como tecnología cultural de gestión. *Revista Multidisciplinar Epistemología De Las Ciencias*, 3(2), 203-225. DOI: <https://doi.org/10.71112/j10fqa79>
- Mendoza Betin, J. A., Arias Caseres, F. J., & Sierra García, B. C. (2026a). Banco de calibración basados en Coriolis para medidores de 2" y 4": evidencia del sector petroquímico de Cartagena sobre capacidades dinámicas, confiabilidad y sostenibilidad. *Revista*

Multidisciplinar Epistemología De Las Ciencias, 3(1), 70-96. DOI:

<https://doi.org/10.71112/gp286b38>

Mendoza Betin, D. J. A., Arias Caseres, F. J., & Sierra García, B. C. (2026b). Capacidades dinámicas: validación de un banco para micromedidores bajo sólidos en suspensión y análisis bajo SEM/PLS-SEM. *Revista Multidisciplinar Epistemología De Las Ciencias*, 3(2), 174-202. DOI: <https://doi.org/10.71112/0b2eee40>

Ricoeur, P. (1976). *Interpretation theory: Discourse and the surplus of meaning*. Texas Christian University Press.

Simon, H. A. (1969). *The sciences of the artificial*. MIT Press.

Schilke, O. & Helfat, C. E. (2025). Unlocking dynamic capabilities: Empirical pathways for strategic change. *Journal of Management Scientific Reports*. DOI: <https://doi.org/10.1177/27550311251318724>

Teece, D. J. (2025). *Dynamic capabilities: Foundational concepts*. Cambridge University Press. DOI: <https://doi.org/10.1017/9781009562713>

Wittmann, F., Hummler, A., Berghäuser, H., Eckstein, J., Lindner, R., Priebe, M., & Rogge, K. S. (2026). Everyone on board? Dynamic capabilities and their role for transformative change in Germany. *Policy Design and Practice*. DOI: <https://doi.org/10.1080/25741292.2026.2618892>