

LA INFLUENCIA DE LA COCINA MEXICANA EN LOS PLATILLOS MÁS REPRESENTATIVOS DE ESPAÑA

HOW MEXICAN CUISINE HAS SHAPED SPANISH GASTRONOMY

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Pérez-Díaz, Danna, M.

UVP Universidad del Valle de Puebla

GA42645@uvp.edu.mx

ORCID: 0009-0006-7170-914X

Recibido el 10 de julio de 2024. Aceptado el 13 de septiembre de 2024. Publicado
el 15 de diciembre de 2024.

Reseña de Autor

Egresada de la Universidad del Valle de Puebla de la licenciatura de Gastronomía, cuenta con una certificación en manejo higiénico de los alimentos por la empresa LATE, enfocada en la cocina mexicana fusión en el área salada.

Resumen

Problema: actualmente, se cuenta con poca investigación que te permite identificar realmente cuál es la influencia de los ingredientes mexicanos en la gastronomía española. **Metodología:** para alcanzar a determinar este elemento se utilizó un método descriptivo por medio de una matriz, considerando diversas variables partiendo del sujeto y objeto, se consideraron 25 sujetos de 1,000 documentos relacionados con los factores de costumbres entre otros, tomando como referencia del año 2016-2024 y al objeto como la influencia de la cocina mexicana sobre los platillos más emblemáticos de España. **Resultados:** se pudo notar la influencia de la cultura prehispánica a la cultura española, por medio del comercio por técnicas e ingredientes mexicanos en España. **Conclusiones:** se alcanzaron los objetivos, así la respuesta a la pregunta de investigación, ya que el maíz, cacao, jitomate, pimiento, vainilla y papa están presentes en el gazpacho, la paella, crema catalana y la tortilla española. **Recomendaciones:** esta investigación sirve como base para futuros trabajos como la reinterpretación de platos españoles con técnicas mexicanas.

Palabras clave: Historia, influencia social, costumbres, religión, comercio.

Abstract

Problem: Currently, there is limited research that allows for the identification of the true influence of Mexican ingredients on Spanish gastronomy. **Methodology:** To determine this element, a descriptive method was used through a matrix considering various variables starting from the. **Subject and object:** 25 subjects were considered from 1,000 related documents on factors such as climate, customs, among others, taking as reference the period from 2016-2024, and the object as the influence of Mexican cuisine on Spain's most emblematic dishes. **Results:** The influence from pre-Hispanic culture to Spanish culture was observed, with Mexican techniques and ingredients reaching Spain through trade. **Conclusions:** The objectives were achieved, along with an answer to the research question, as corn, cocoa, tomato, pepper, vanilla, and potato are present in gazpacho, paella, crema catalana, and the Spanish omelette. **Recommendations:** This research serves as a foundation for future studies, such as the reinterpretation of Spanish dishes with Mexican techniques.

Keywords: history, social influence, custom, religión, trade.

Introducción

La cocina mexicana comenzó a influir en la cocina española a través del comercio que se hacía cuando sucedió la conquista, llevando productos del nuevo al viejo mundo, lo que dio como resultado la aplicación de ingredientes prehispánicos en platos españoles, se le puede atribuir la gran variedad de ingredientes y técnicas de la cocina mexicana al mestizaje que ha tenido México a lo largo de los años empezando por la conquista, si bien esta trajo consigo cambios totalmente drásticos que en muchos casos se piensa que fue una imposición, como el cambiar las creencias de la cultura indígena; también trajo avances y el conocer nuevas verduras, proteínas, frutas, especies y demás. Es gracias al mestizaje que se tuvo con una nueva cultura lo que nos da hoy en día los platos característicos de México.

En la actualidad, la comida mexicana en España fue conocida por el mestizaje en los años 80 que se dio por mexicanos que radicaron en EE. UU. lo que dio un tipo de cocina llamada “Tex-Mex”, platos como flautas, tacos, guacamole o burritos fueron los más conocidos en España; sin embargo, la cocina mexicana engloba una alta variedad de técnicas e ingredientes así como platillos complejos es por eso que uno de los primeros restaurantes de cocina mexicana en tener una estrella Michelin en España fue el restaurante PuntoMX del chef Roberto Ruíz, cuyos platos tenían la base mexicana, pero con una fusión de ingredientes españoles, surgió el taco de jamón uno de los platos más característicos del chef Ruiz.

Planteamiento del problema

En el contexto actual, se puede notar la relevancia que ha tenido la cocina mexicana en el extranjero no solo fusionando con otros países, sino también la implementación de técnicas e ingredientes en sus platillos, gracias a la variedad de ingredientes que se pueden dar en México a lo largo de la República Mexicana.

Por un lado, se tiene a grandes chefs que han sobresalido en diferentes áreas, con diferentes corrientes y especialización, lo que hace que sobresalgan en lo que hacen obteniendo reconocimientos tanto en México como en el extranjero, sobre todo por el nivel que han puesto a sus platillos característicos inspirados en la cultura, tradición, ingredientes y técnicas de México, dándole un giro inclusive a platillos tradicionales como cambiar algunos ingredientes, proteína, salsa, entre otros, así como agregar algo nuevo más contemporáneo con las corrientes del extranjero.

Dentro de la gastronomía de un país, existen detrás muchos factores como tradición, costumbre, etc. Desde el momento en el que se prepara, hasta la venta en una cocina, también implica el uso de técnicas y utensilios con lo que se elabora una cocina, así como la tradición de generaciones, las cuales se enseñan conservando el origen del plato o los productos característicos de la región (Fusté-Forné, 2016).

Una de las razones que caracteriza a cada uno de los países son los ingredientes que se dan solo en ese país o bien de donde son originarios, mientras que gracias a la mezcla de culturas se pueden dar algunos ingredientes, dependiendo de las condiciones del suelo y clima donde se quiera sembrar. Sin embargo, existe un nombre para ello que es un ingrediente o producto endémico: “Son especies que se dan solo en una región determinada característica de esa región o país” (Clínica Universidad de los Andes, 2024).

Los conventos que llegaron a asentarse en México en la época de la conquista trajeron consigo una gran influencia en el origen de platos característicos como el mole poblano creado en un convento de monjas con ingredientes prehispánicos e ingredientes que trajeron los españoles, los frailes consumían lo que nada más le daban los españoles, sin embargo, también aceptaban lo que algunos indígenas les regalaban sin desperdiciar nada: “Como lo atestigua la obra de Fray Bernardino de Sahagún donde el fray se refiere a los alimentos nativos buenos para comer” (Crisóstomo, 2018 como se citó en Peralta, 2018).

El mestizaje que tuvo con anterioridad la cultura española con otras culturas tuvo un gran avance para que la cocina mexicana evolucionara, así como las cocinas europeas al emplear y transformar los ingredientes mexicanos con técnicas propias de cada región, lo cual dio una apertura a nuevas posibilidades de crear nuevos platos y redes de comercio que hoy en día siguen vigentes, por lo que México es el mayor exportador de maíz, aguacate, tomates, chiles, vainilla, frutos rojos, entre otros.

Método y Metodología

Guardián-Fernández (2007) comenta que el paradigma cualitativo trata de resolver una necesidad o problema, buscando interpretar y explicar un fenómeno o hecho a partir de un contexto que se está viviendo, así como una comprensión profunda sobre la transformación de algún hecho o suceso.

Aguirre y Jaramillo (2015) menciona que el enfoque cualitativo tiene como principal característica estudiar fenómenos físico-naturales con el objetivo de describir y encontrar la causa de dichos fenómenos, por medio de instrumentos a leyes que ayudan a explicar algún fenómeno, comenzando por hechos percibidos de manera objetiva.

Por lo anterior, el paradigma cualitativo surge a partir de un hecho o necesidad del contexto en el que se esté viviendo con el objetivo de analizar, explicar, describir algún fenómeno, comprender el suceso mediante instrumentos que ayuden a entender y explicar el porqué de ese fenómeno, por lo cual en el tema de investigación sobre la influencia de la cocina mexicana en los platillos españoles es un enfoque cualitativo al investigar y describir los fenómenos por los cuales incluye una cocina en otra.

Con base en lo anterior sobre el paradigma descriptivo, este da lugar a un diseño descriptivo, el cual se usará para la presente investigación. El método descriptivo

es aquel que se relaciona con el parte social caracterizado por una situación en concreta describiendo rasgos característicos, por otro lado, también ayuda a conocer las costumbres o situaciones tiene como objetivo identificar la relación de dos o más variables (Morales, 2012).

Este método se produce a partir de una observación, por lo que es una interpretación subjetiva dada por un resultado de hechos gracias a las fuentes de información, interpretando la información obtenida, lo que da una narrativa detallada de la situación que se estudia (Abreu, 2014).

Por otro lado, el método descriptivo se emplea para recopilar datos, además de considerar hipótesis empíricas, tratar las variables que se tienen dentro de la investigación, puede estar en tres subniveles los descriptivos puros, los explicativos o verificativos (Ochoa y Yunkor, 2019).

Por lo planteado anteriormente se puede decir que el método descriptivo se basa en la recopilación de información, a través de artículos y documentos confiables para demostrar la hipótesis si se tuviera, así como relacionar las variables. Debido a lo anterior, el método que se emplea para la investigación es de carácter descriptivo, ya que se hará una recopilación de la influencia que ha tenido la cultura mexicana en la cultura española, principalmente dentro de su gastronomía, ya sea por medio de ingredientes o técnicas empleadas en platillos característicos de España desde el descubrimiento del nuevo mundo.

Gracias a lo explicado anteriormente se describen los pasos que se utilizaran para la presente investigación (Ochoa y Yunkor, 2019):

1. Descripción de la población. En este caso, la población se define por el investigador en la cual no habrá personas como el objeto de estudio, sino documentos y artículos en donde se explique la relación de las variables que se tienen para comprender y explicar la influencia que se tiene entre las culturas

2. Definir los objetivos del estudio. Los objetivos de la presente investigación son analizar los factores que definen a una influencia de una cultura a otra, recopilando en diversas fuentes de información.
3. Definir el fenómeno de estudio. Como fenómeno se tiene el cómo influye la cocina mexicana en platos característicos de España
4. Definir las variables del estudio. Las variables que se consideran factores como ingredientes, arte, costumbres.
5. Seleccionar las fuentes de información. Las fuentes de información se tomarán de libros electrónicos de gastronomía de ambas culturas o libros de historia para explicar la relación que se tiene.
6. Identificar los indicadores epidemiológicos y calcularlos. Establecer las características de cada cultura por separado para después hacer una comparación en las variables mencionadas.

Por lo ya mencionado, los pasos que se usarán para fines de la presente investigación serán los siguientes:

- La descripción de la población: en este caso estará enfocado en los diversos artículos y documentos que existen sobre el tema en cuestión, principalmente de dos países, México y España, en donde se expliquen las variables a estudiar.
- La definición de los objetivos: que son el encontrar, analizar y establecer la influencia que existe entre la cocina mexicana sobre la española, por medio de las variables establecidas, para tener al final un resultado y conocer si los objetivos que se establecieron con anterioridad se cumplen o no.

- Definir los fenómenos: los cuales con los factores que se dan tanto interna como externamente en una cultura, por lo tanto, los fenómenos que se establecen serán la historia, las costumbres, religión, entre otras que se dan en una cultura para influir en platos característicos de España.
- Seleccionar las variables: por lo que en este caso las variables serían la historia, ingredientes, costumbres, clima, comercio, culturas y técnicas tanto de España como de México para comprender por qué existe una influencia de una cultura con otra dando como resultado la creación de los platillos característicos de un país.
- Seleccionar las fuentes de información: las fuentes de información en las cuales se analizarán las variables, sobre todo en fuentes de información de instituciones u organizaciones internacionales en donde la información sea confiable o de investigadores gastronómicos los cuales se dedican a investigar, analizar y comprender diversos fenómenos relacionados con el mundo gastronómico.

Marco Teórico

La historia de la cocina ha experimentado una importante evolución desde los primeros humanos, el descubrimiento del fuego fue el catalizador que transformaba las materias primas en alimentos comestibles. Las actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras permitieron el desarrollo de diversas civilizaciones y sus identidades culinarias únicas.

En el período alrededor del año 100 a. C., había aproximadamente 50 millones de personas repartidas en las primeras civilizaciones en Europa, el norte de África, Corea y el sudeste asiático. A medida que las poblaciones humanas evolucionaron, descubrieron técnicas para cocinar sus alimentos, en particular las

proteínas, para hacerlos más fáciles de masticar y digerir. También desarrollaron herramientas para plantar y cazar, utilizando pieles de animales como refugio. Diferentes culturas desarrollaron diversas técnicas de cocina en función de sus necesidades específicas, lo que llevó a diversas temperaturas, fermentaciones y modificaciones de formas y texturas mediante trituración, corte y molienda (Cocinas.com, s.f.).

El sol se utilizaba para deshidratar verduras, frutas y carnes, mientras que cereales como el maíz, el trigo, el arroz, el centeno, el mijo, la cebada y la avena sirvieron de base para muchas civilizaciones. La fermentación condujo a la creación del pan, un alimento básico en cada cultura con diferentes texturas, formas, aromas y sabores.

En la antigua China, el mijo o moha era un grano pequeño y redondo que se encontraba en el río Amarillo. Los agricultores de aldeas con techos de paja y espacios de almacenamiento para sus cosechas rompían la cáscara del grano arrojando pesadas majas desde una altura sobre morteros. Luego, los granos se cocinaban a fuego pequeño, creando una textura ligera y esponjosa.

En Nueva Guinea, la gente llevaba sus ingredientes en batangas, gruesas cañas de bambú atadas a los costados de sus barcos. Almacenaban pescado, plátanos secos, pescado ligero y seco, agua en calabazas y algunas plantas y tubérculos que soportaban diversas temperaturas. En ocasiones llevaban a bordo gallinas y cerdos pequeños.

En Hawái, entre 500 y 1000 d.C., los habitantes sobrevivieron gracias a aves no voladoras hasta que pudieron cultivar las plantas y vegetales que habían traído. Sin utensilios de cocina, cocinaban en agujeros, moliendo malanga y frutipan hasta obtener una pasta, condimentándola con pescado cocido, nueces tostadas de la India, coco rallado y algas. En los banquetes las mujeres eran excluidas y los hombres comían proteínas como cerdos, pescado e incluso perros.

En el valle del río Nilo y Mesopotamia, alrededor del año 300 a. C., la cocina se basaba en la cebada y el trigo, con los que se alimentaba a la población. Mesopotamia fue una de las civilizaciones más ricas a pesar de sufrir sequías, con una zona pantanosa que albergaba peces y aves marinas. Los pobres sobrevivían a base de cebada, mientras que los cocineros profesionales trabajaban en cocinas de 300 metros cuadrados.

Al oeste del Mediterráneo, los fenicios utilizaban trigo y cebada y comerciaban aceite de oliva y vino con los griegos. Los cocineros griegos remojan los granos, los dejan secar, los tuestan y luego los molían, sirviéndolos con lentejas, tubérculos, hojas y ocasionalmente cordero o cerdo. Consumían vino mezclado con agua, como hacían los egipcios.

En el sur de África, el grano dominante era el mijo, que se molía y mezclaba con agua. El ganado se centró más en el cebú indio. Hacia occidente, la cocina se basaba en arroz africano, sorgo y mijo, acompañados de calabaza, semillas de sésamo y ocasionalmente aceite de palma roja, okra y verduras (Martínez, s.f.).

En América Latina, en la región andina se consumían la papa, la quinua, el frijol y el amaranto. El descubrimiento de América permitió generalizar el uso de la patata, que es resistente tanto a las altas como a las bajas temperaturas. Eran comunes las sopas y guisos con papas, pan de quinua tostado y carne de cobaya.

El maíz ha sido un grano fundamental en la cocina latinoamericana desde alrededor del año 1500 a. C., y se encuentra principalmente en el centro de México en la cultura olmeca. Las mujeres molían el maíz y lo hervían con agua para crear una bebida característica, el atole, y lo envolvían en hojas de maíz para hacer tamales, acompañados de carne de tlacuache, mapache, venado, pescado, tortuga, serpiente o mariscos.

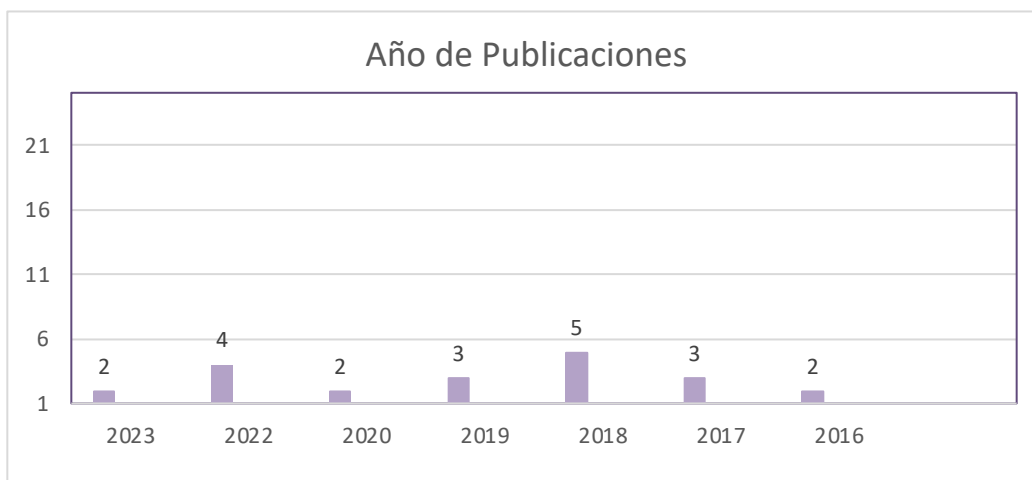
El pan jugó un papel importante en muchas culturas, no solo como alimento, sino también como símbolo en diversas religiones. Se utilizaba como moneda o pago de servicios. El pan de la antigüedad era oscuro y plano, elaborado con granos duros y cocinado en las paredes de los hornos. En distintas regiones del mundo, el pan fue utilizado como utensilio para comer (Ceoppan, s.f.).

Los descubrimientos y los intercambios a través de las conquistas y el comercio llevaron a la formación de identidades en cada país y a una estructura más organizada de la cocina, dándole un nombre y convirtiéndola en una profesión. El siglo XIX es conocido como la época dorada de la cocina francesa, que sentó las bases para otras cocinas a nivel mundial.

Resultados

Figura 1

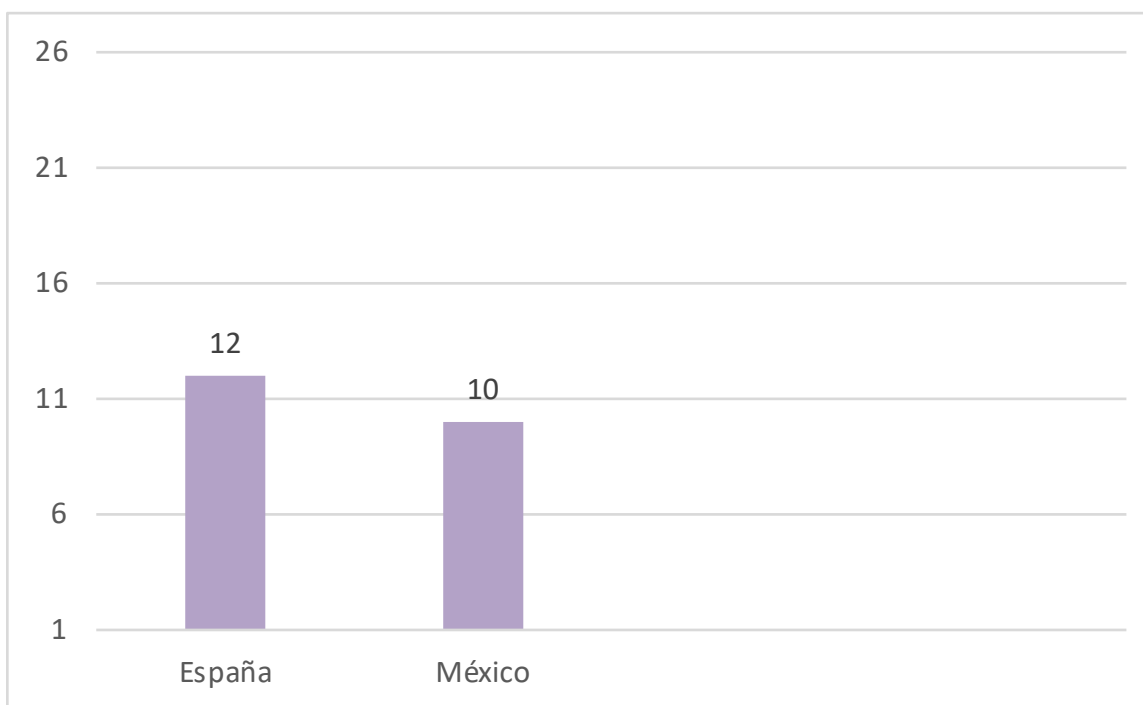
Año de publicaciones



Nota. Se puede observar que con los criterios de inclusión y exclusión se obtuvieron 5 documentos en el 2018, lo cual quiere decir que se hicieron varios libros con respecto a las diversas variables que se establecieron, mientras que en 2022 se obtuvieron 4 documentos.

Figura 2

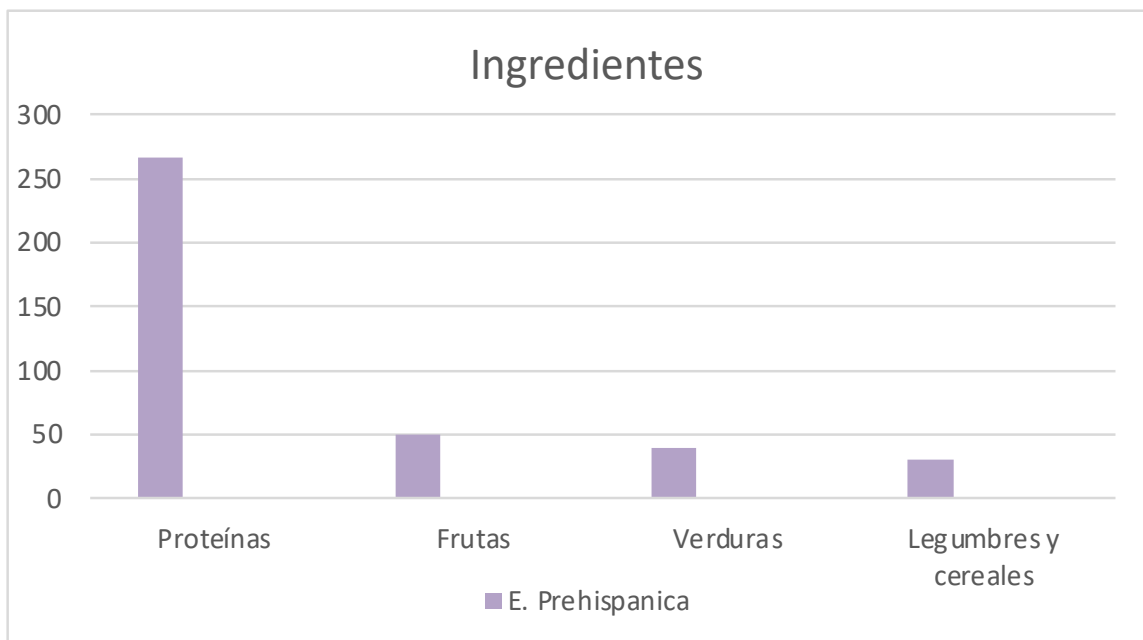
Países de publicación



Nota. Se puede observar que los países de publicaciones concuerdan con los criterios de inclusión y exclusión, ya que se consideraron publicaciones de los países de los cuales se investiga y no de otro país.

Figura 3

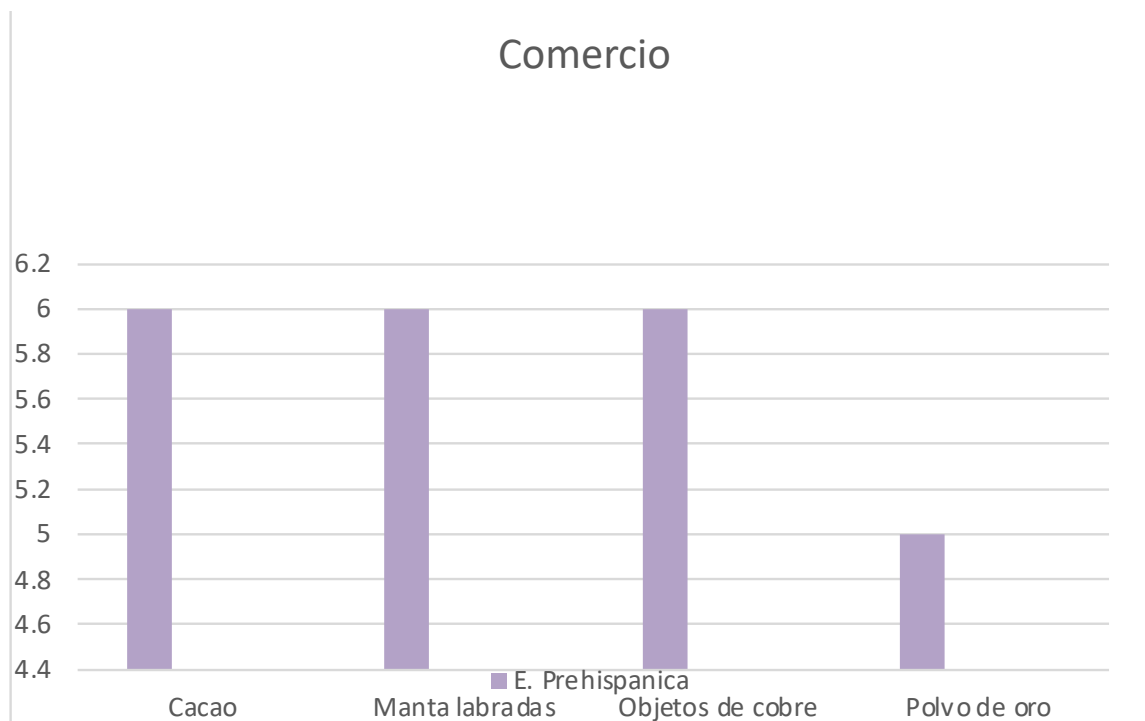
Ingredientes



Nota. Podemos observar que existían una gran variedad de proteínas antes de la llegada de los españoles las cuales muchas eran insectos tales como hormigas, gusanos de maguey, escamoles, chapulines, jumiles, entre otros, por otro lado, estaba el venado, el guajolote, el xoloitzcuintle, víboras, ajolote, pescados que se traían de Veracruz lo cual indica que existían muchas alternativas para acompañar los platos con carne antes de conocer el cerdo, res, borrego etc..

Figura 4

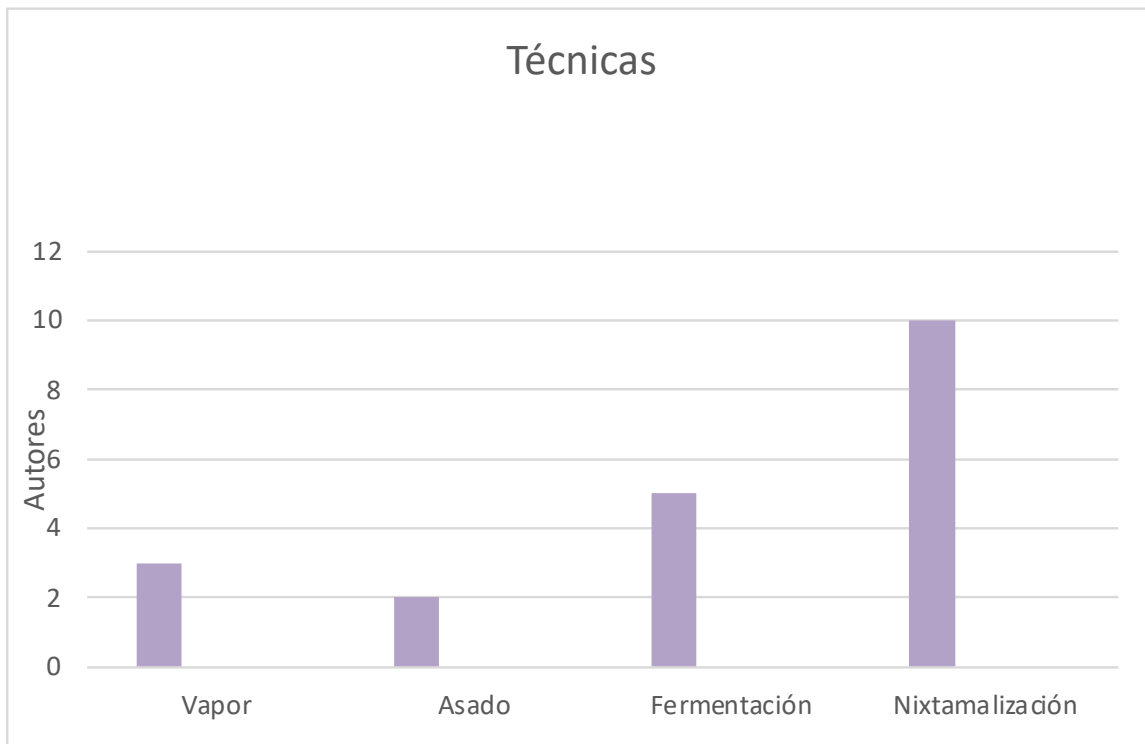
Comercio



Nota. Se puede observar que algunos autores concuerdan las monedas de cambio que se intercambiaban por productos en el mercado de Tlatelolco la principal era el cacao, aunque además de esas monedas de cambio era el trueque el cual consistía en intercambiar un producto por otro ya fueran proteínas, frutas verduras, telas etc.

Figura 5

Técnicas



Nota. Unos autores concuerdan que la fermentación fue la técnica más importante, ya que se fermentaba el pulque el cual era una bebida que la consideraban como regalo de los dioses, mientras que otros autores concuerdan con la nixtamalización, pues es donde viene la tortilla y las bases de los platillos tanto antes como después de la conquista.

Conclusiones y discusión

En el presente apartado se presentarán las conclusiones de la presente investigación de acuerdo con el análisis de datos obtenidos en la matriz. Con respecto a la pregunta de investigación donde busca el porqué relacionar influencia de la cocina mexicana en los platillos más representativos de España mediante la recopilación de artículos para identificar ingredientes en diferentes taxonomías, se da como respuesta que gracias al descubrimiento del nuevo mundo y con ello el descubrimiento de México por los españoles se dio un mestizaje entre ambas culturas, así como ingredientes desconocidos por los españoles como el caso del maíz, frijol, chile, vainilla, jitomate entre otros, y como resultado de la exportación de ingredientes mexicanos a España se dio el empleo de los mismos en la dieta española.

En el caso del objetivo general, en el cual buscó relacionar la influencia de la cocina mexicana con los platillos más representativos de España mediante la recopilación de artículos para identificar ingredientes en diferentes taxonomías, se concluye que existe una influencia estrecha entre la cocina mexicana en la española teniendo el maíz, jitomate, vainilla, papa, pimiento, cacao presente en el gazpacho, crema catalana, paella, tortilla española, acompañamiento para churros siendo platillos tradicionales españoles.

Desglosando los objetivos específicos, con el primero se buscó identificar los factores que influyeron para emplear el uso de ingredientes mexicanos en platillos representativos de España mediante la recopilación de artículos para la elaboración de diferentes taxonomías, el cual se cumplió por medio de diversos documentos en los cuales se habla de cómo se llegó a exportar diversos ingredientes de México a España, además de conocer el clima, el uso técnicas y costumbres para la preparación de los diversos ingredientes endémicos.

Retomando el segundo objetivo, el cual se catalogó el uso de ingredientes mexicanos empleados en platillos representativos de España por medio de diversos documentos para la elaboración de diversas taxonomías, se consiguió, ya que los ingredientes tales como el maíz, chile, pimientos, vainilla, papa, jitomate, entre otros fueron empleados de diversas maneras como sazonador, guarnición, en una tortilla hecha de papa y huevo, como esencia en una crema, como ingrediente estrella de una sopa fría o acompañamiento dulce de un churro.

Concluyendo con el último objetivo, en donde se definieron las técnicas empleadas de los ingredientes mexicanos en platillos representativos de España por medio de artículos para la elaboración de las diferentes taxonomías, se cumplió dado que en el caso del gazpacho se usa una técnica de macerado con vinagre, mientras que en la crema catalana la vainilla se emplea como aromatizante, junto con la maicena al momento de temperar, la papa se corta en rodajas de 2 cm de grosor y se mezcla con el huevo, en la paella el jitomate y el pimiento se emplea como sofrito de base, mientras que el cacao se usa como ganache con los churros.

Finalmente, la hipótesis alternativa la cual indica que los factores que comprenden la influencia de una cultura tienden a transformar a otra es aceptada puesto que el comercio, las costumbres, el clima, la religión, ingredientes, son factores que sí transformaron de cierta manera a España con el uso de ingredientes mexicanos en platos tradicionales españoles, así como algunas costumbres y técnicas del México prehispánico en la cultura española.

Esta investigación puede servir de base para otras investigaciones, respaldo otros aspectos en los que ha influido México en España no solo en la cocina sino también en otras áreas e incluso como base para reinterpretar platillos españoles con ingredientes y técnicas mexicanas

Referencias

- Abreu, J. L. (2014). El método de la investigación. *International Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204. [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Aguirre, J.C. y Jaramillo, L.G. (2015). El papel de la descripción en la investigación cualitativa. *Cinta de Moebio*, (53), 175-189. <https://www.moebio.uchile.cl/53/aguirre.html>
- Clínica Universidad de los Andes. (2024). Qué son los productos endémicos y cuales son sus beneficios. Clínica Universidad de los Andes. <https://www.clinicauandes.cl/noticia/que-son-los-productos-endemicos-y-cuales-son-sus-beneficios>
- Ceoppan. (s.f.). Historia del pan. Ceoppan. <https://www.ceoppan.es/historia.html>
- Cocinas.com. (s.f.). La historia de la cocina. Cocinas.com. <https://cocinas.com/blog/la-historia-de-la-cocina/>
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>
- Guardián-Fernández, A. (2007). El paradigma cualitativo en la investigación socio-educativa. IDER. <https://ice.ua.es/es/documentos/recursos/materiales/el-paradigma-cualitativo-en-la-investigacion-socio-educativa.pdf>
- Martínez, A. (s.f.). Agricultura 1.0. Así comienza la agricultura desde sus inicios hasta la edad de bronce sumeria y egipcia. *Agrotécnica*. https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/agricultura-a-martinez_tcm30-563118.pdf
- Morales, F. (2012). Conozca 3 tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa [Archivo PDF]. https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w23919w/Conozca%203%20tipos%20de%20investigaci_%B3n.pdf
- Ochoa, J. y Yunkor, Y. (2019). El estudio descriptivo en la investigación científica. *Acta jurídica peruana*, 2(2). <http://201.234.119.250/index.php/AJP/article/view/224/191>

- Peralta, A. (2018). Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del Siglo XVII. Génesis del mestizaje gastronómico de México. *Culinaria*, (15), 21-37. http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_quince/cocinas_monasterios_culinaria_uamex.pdf
- Samper, M. A. P. (2022). Comer y beber en la Europa del Renacimiento. *El Humanista*, 51, 416,435 https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&as_ylo=2019&q=cocina+europea+en+el+renacimiento&btnG=
- Koontz, H., Weihrich, H., & Cannice, M. V. (2012). *Administración: una perspectiva global y empresarial* (14a edición). McGraw-Hill Education.
- Kotter, J. P. & Heskett, J. L. (2011). *Corporate Culture and Performance*. Simon and Schuster.
- Mena, D. (2019). *La cultura organizacional, elementos generales, mediaciones e impacto en el desarrollo integral de las instituciones*, 46, 11-47, <https://www.redalyc.org/journal/646/64664303002/>
- Méndez, J. & Méndez, M. (2021). El Balanced Scorecard y su efecto en el desempeño de las organizaciones. *Revista Espacios*, 42(23). DOI: 10.48082/espacios-a21v42n23p06
- Noe, R. A., Hollenbeck, J. R., Gerhart, B. & Wright, P. M. (2017). *Human resource management: Gaining a competitive advantage*. McGraw-Hill Education.
- Ramos, C.A. (2016). La pregunta de investigación. *Av. Psicol*, 24(1), 23-31. https://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2016_1/Carlos.Ramos.pdf