

Encuentro saberes emancipación de amasijos nacionales

“En cada país hay una cultura unida a la cocina y yo quiero, a través de ella, ser partícipe de esa cultura de país” Metter, C (2014)

Por: Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Coordinador de Investigación,
programa Gastronomía

La cultura hace parte fundamental del proceso de formación del gastrónomo, mediante un análisis de la población, el profesional en cocina establece elementos para el desarrollo de las propuestas gastronómicas, determinando las principales características de impacto que desean generar en el comensal, *“la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial”* Ortega (2012).

A partir de ello, el programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, el grupo de investigación Saberes Implícitos de la Universidad Nacional y el programa de Gastronomía de la Universidad de la Sabana, el pasado 9 de marzo realizó en la institución la reunión para el diseño del **“Primer Encuentro Nacional por la Emancipación de los Amasijos”** que busca generar el reconocimiento del arraigo nacional colombiano.

Mediante la colaboración de la academia, el sector y el gremio de los panaderos artesanales, se incentiva al Profesional en Gastronomía a reconocer, analizar e interactuar con las tradiciones y las costumbres que tiene el país en la elaboración de los productos, estableciendo el proceso de “restauración” de aquellas recetas que sean perdido dentro de cada generación de artesanos nacionales.

El panadero en su rol dentro de la cadena de elaboración de diversas ofertas gastronómicas, ha sido el precursor de llevar a cabo recetas autóctonas, plasmando su técnica y conocimiento a la hora de generar texturas, sabores y colores a los diversos panes, galletas, calentanos y un sinnúmero de preparaciones que buscan cautivar el paladar de grandes y chicos. Sin embargo, su actividad se ha visto relegada a partir de las producciones en masa que están llegando al país mediante procesos ultracongelados.



En la búsqueda de incentivar a los estudiantes en la pertinencia de conocer el desarrollo del panadero dentro del sector gastronómico, el Profesor Robert Freddy Maldonado investigador del grupo Patrimonio Cultural y Gastronómico de Colombia de la Fundación Universitaria San Mateo y el profesor Guillermo Ramírez del grupo la "Olla Perdida", han generado la recopilación de técnicas ancestrales de la elaboración de productos autóctonos de las regiones de Colombia, estableciendo el rescate de elementos culturales nacionales que ayuden a reivindicar la actividad de "panadero artesanal" tanto en su oficio como en el desarrollo investigativo de productos de alimentación.

"El pan es macho y la harina hembra. El pan es padre y la harina madre. El pan tiene aroma de cálido abrazo en el vientre del horno" Val (1981)



30 Años



Fundación Universitaria
SAN MATEO



Es importante reiterar que el compromiso tanto de los investigadores como del programa de Gastronomía de la institución, es brindar la oportunidad a la comunidad académica de experimentar las diversas prácticas que debe afrontar el gastrónomo nacional, en el desarrollo de conocer, interpretar y establecer elementos culturales mediante técnicas de elaboración y difusión de productos que despierten sensaciones a los comensales a nivel nacional como internacional.

“El Primer Encuentro Nacional por la Emancipación de los Amasijos” tendrá como eje de desarrollo la importancia del pandero-artesanal, como generador de cultura en los procesos gastronómicos, fortaleciendo el compromiso del programa en la proyección y salvaguardia de las tradiciones nacionales mediante ejercicios de construcción académica.

El evento está programado para el mes de agosto en la ciudad de Bogotá y cuenta con la participación de asociaciones gastronómicas, instituciones académicas y grupos de investigación que serán los encargados de analizar los productos de panadería desde diversos elementos de contraste.



Referencias bibliográficas

1. Aaker, D. A.; Kumar, V. & Day, G. S. (2001) "Pesquisa de marketing". Atlas, São Paulo
2. Ortega, F. J.; Sánchez, J. M. y Hernández, J. M. (2012) La gastronomía "de alta gama, de lujo o de calidad" como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura. Fundación Caja Extremadura, Cáceres, España.
3. Val, J. (1981) El panadero artesano Amideo, Tercera edición Valladolid, España.
4. Kivela, J. y Crofts, J. (2006) "Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination", en Journal of Hospitality & Tourism Research, págs. 354-377.

