

TENDENCIAS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS, Y DE FORMACIÓN, DEL GASTRÓNOMO EN COLOMBIA

Félix Eduardo Rodríguez Medina ¹ - Maritza Edilma Sabogal Barbosa ²

¹ Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras (especialista en Desarrollo Turístico), Docente Investigador. Correo electrónico: ferodriguez@sanmateo.edu.co

² Ingeniera en Seguridad y Salud para el Trabajo; Directora programa Ingeniería en Seguridad y Salud para el Trabajo de la Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: direccion.sst@sanmateo.edu.co

Resumen

El escrito presenta las diversas tendencias gastronómicas en lo productivo y en la formación a nivel internacional, nacional, incluso regional (para el caso de Bogotá, por ser la capital; un caso especial de desarrollo de la actividad). El contexto teórico presentado sobre el desarrollo histórico de la cocina y la gastronomía, así como la definición de una tendencia en el área, son esenciales para el diseño de un programa por ciclos propedéuticos para que sea coherente frente a las necesidades de la sociedad, el mercado y el futuro profesional del área. El trabajo aplica la metodología deductiva (de lo general a lo específico) y se basa especialmente en la consulta e interpretación de fuentes de información primarias y secundarias recientes; además de la experiencia laboral y profesional del autor con la finalidad de identificar las principales tendencias en la formación, como también las profesionales y productivas del área gastronómica.

Palabras clave: Preparación de alimentos; costumbres alimenticias; patrimonio cultural inmaterial; cultura; valor cultural.

Introducción: ¿Qué es la gastronomía? Un poco de historia

No puedes tener una influencia de la cocina de un país si no la entiendes. Y para entenderla, tienes que estudiarla.

- Ferran Adrià

Para entender el significado de la gastronomía es necesario determinar primero su concepto y recapitular un tanto su desarrollo histórico. Existen diversas definiciones al respecto, por citar algunas de ellas: “La Gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere” (Gutiérrez de Alva, 2012, p. 7); *De Gastros, estómago y Nomos, tratado, la gastronomía es el conocimiento y la técnica sobre los alimentos, la nutrición, y las bebidas, su preparación y servicio* (UAIM, 2012).

Además, “La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado... En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida” (Muzeum Gastronomie Prague, 2019).

Vista esta variedad de definiciones y conceptos se puede colegir la íntima relación entre el hombre, sus alimentos y la cultura. De allí deriva la importancia de contextualizar primero el fenómeno gastronómico, teniendo en cuenta que son variados sus componentes y compleja su interpretación; en su desarrollo cultural el hombre ha hecho uso de diversos tipos de productos alimenticios, cuestión relacionada con las esferas de lo económico, lo social e incluso lo medioambiental. Por ello, hablar de una tendencia gastronómica única no es posible, como se evidencia a lo largo del capítulo, por las diversas relaciones entre los citados factores. Sin embargo, pueden existir algunas de ellas de mayor o menor impacto (a nivel internacional incluso), como lo pueden ser la *Fast food*, en español comida rápida o la *New Age food* (Comida de la nueva era).

En siguientes párrafos se aborda el tema del proceso de desarrollo histórico de la gastronomía, sin olvidar su profunda relación con la cocina; entendida en lo básico como la acción de usar el fuego, algunos aditamentos técnicos (pinzas, cuchillos), técnicas de cocción (hervido, braseado) y los alimentos (de origen animal o vegetal), para suplir las necesidades básicas de comida. Por supuesto, esta actividad se ha complejizado y mejorado con el uso y aplicación de nuevas técnicas, así como la cualificación de aquellos dedicados a la actividad para convertirla en lo que algunos denominan el “arte culinario o de la cocina”; más aproximado a lo gastronómico como acción multidisciplinaria de la actividad humana.

Félix Rodríguez y Elizabeth Araque (2018), retoman la importancia de identificar la gastronomía a partir como lo sustenta Álzate cuando manifiesta:

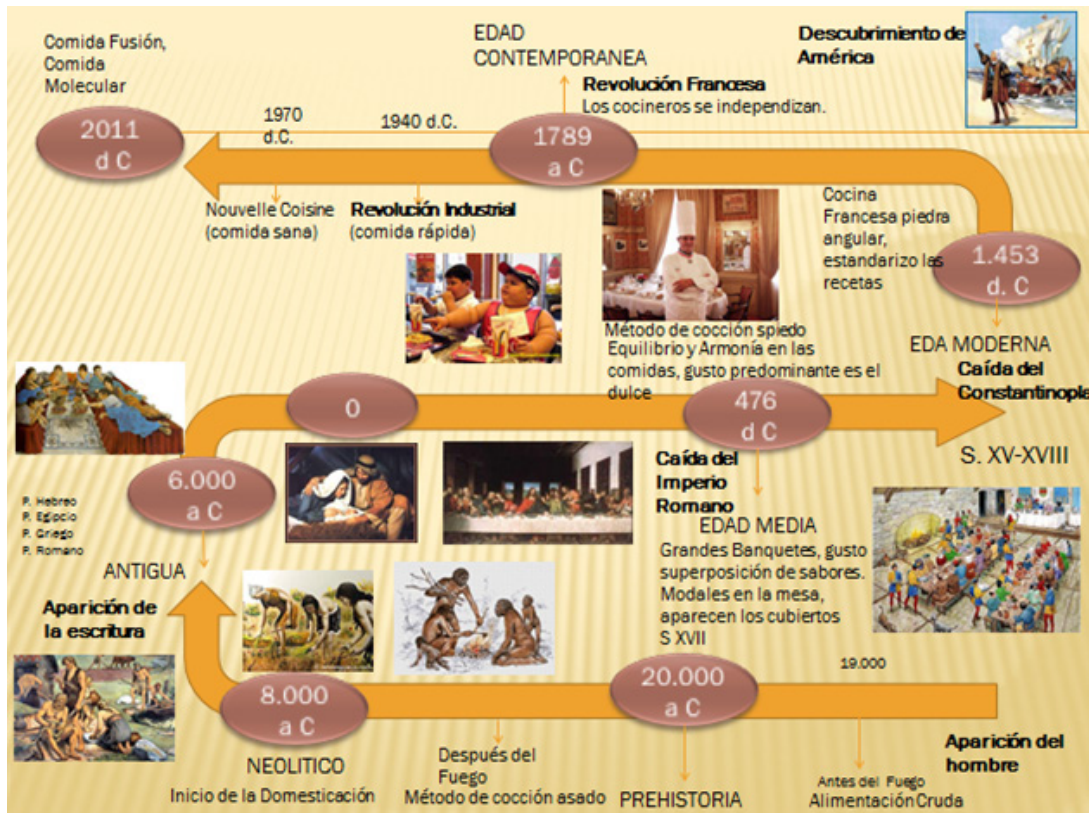
(...) el país se caracteriza por una cocina en donde su territorio es un vasto mantel en el que se oficia un banquete generoso y diverso; la actividad se distingue por un proceso de mestizaje étnico-cultural, que permite el reconocimiento de la cocina como garante de preservación de conocimientos. (p. 106 como se cita en Álzate, 2003, p. 142)

Vale aclarar que, según Gutiérrez de Alva (2012), algunas veces se considera que la gastronomía tiene relación principalmente con el arte de cocinar y la preparación de recetas; apenas una parte de la disciplina. Por tal motivo, un cocinero no siempre es un gastrónomo, y esto se explica porque la gastronomía tiene diversos componentes culturales que giran en torno a los alimentos, su manejo y preparación. También incluye “las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano” (p. 6).

Como se evidencia en la Figura 1, a continuación, el origen de la gastronomía es antiquísimo y ha sufrido diversos cambios en su devenir. Por tanto, se exponen algunos hitos de su desarrollo; es importante identificarlos como punto de referencia para comprender las diversas tendencias y movimientos presentes en la actualidad y de gran influencia en los procesos productivos y de formación; así como en las actividades directamente relacionados con ellos, como los sistemas alimentarios y culturales prevalecientes.

Uno de los hechos centrales, dentro del proceso en cuestión, es el descubrimiento del fuego por parte del hombre; varios científicos datan en 1.6 a 1.8 millones de años antes de Cristo. A partir de este proceso, en la Figura 1 se ilustran algunas otras características importantes del desarrollo de la cocina y gastronomía, actividades íntimamente ligadas.

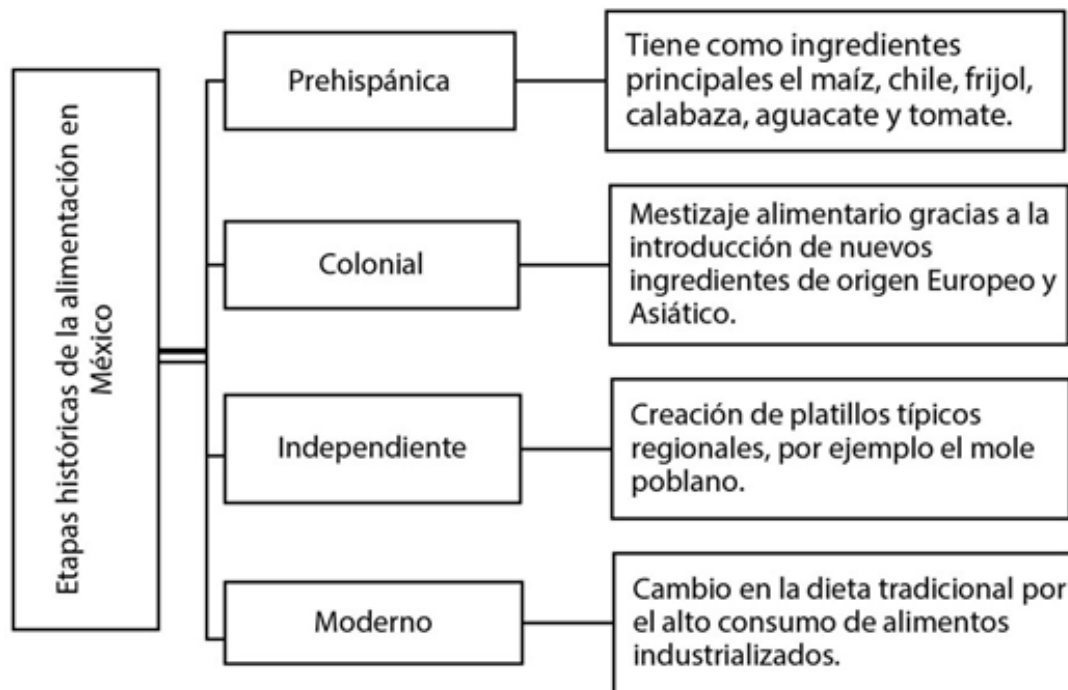
Figura 1. Línea de tiempo sobre el desarrollo de la cocina y la gastronomía



Fuente: Unknown, “Historia de la gastronomía”, 2017.

En complemento, a manera de conclusión de este acápite, y con base en los procesos investigativos de Gómez Delgado, Y. y Velázquez Rodríguez, E. (2019), como también teniendo en cuenta el paralelo cultural y desarrollo histórico de México; Colombia ha transigido períodos similares de transformación, como se muestra en la siguiente figura:

Figura 2. Etapas históricas de la alimentación en México



Fuente: Gómez Delgado & Velázquez Rodríguez, “Salud y cultura alimentaria en México”, 2019.

Por ello, y con base en lo expresado por Niembro y Téllez (2012), citado en Gómez Delgado y Velázquez Rodríguez (2019), es posible afirmar que la cocina colombiana, como la mexicana está “inacabada, porque está expuesta a constantes mezcolanzas, influencias e innovaciones, aunque en esencia conserve la cultura culinaria prehispánica” (p. 3). Este hecho lleva al análisis de las tendencias que predominan en ellas y, en buena parte, determinan la contribución que la presente investigación puede realizar sobre el análisis de procesos formativos pertinentes a la realidad nacional.

¿Qué es una tendencia? Definición

Para la Real Academia de la Lengua (RAE), una tendencia es la “propensión o inclinación en las personas y en las cosas hacia determinados fines”

(RAE, 1960). Tienen una dirección, y su identificación en las realidades actuales permitirá orientar los procesos formativos del nuevo talento humano de una manera coherente; problema principal a abordar en este capítulo. Ahora bien, si se habla de una tendencia gastronómica:

(...) son ideas aplicadas a la vida cotidiana por gusto o atracción hacia un objeto, un modo de comportamiento y gastronómicamente hablando la forma de preparar y comer los alimentos; es un cambio o evolución adaptado a la vida de la sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas. Las tendencias muestran la capacidad de las masas por ser mejores, por individualizarse e imponer su propio estilo. (Mejía, Mejía & Rodríguez, 2014, p. 30)

Según Mejía, Mejía & Rodríguez. (2014), existen dos (2) tipos de tendencias:

Tabla 1. Tipos de tendencias

Tendencias gastronómicas funcionales	Tendencias gastronómicas no funcionales
<p>“Son aquellas que se dan por la evolución de las técnicas en la cocina, la implementación de nuevos y mejores procesos, o el uso de ingredientes más efectivos y fáciles de conseguir y emplear; imponiéndose como una moda dentro de las cocinas.” Ejemplo: Cocina molecular, <i>Fast food</i>.</p>	<p>Aparecen “por el gusto de los comensales, por las nuevas sensaciones que puedan provocar los alimentos en ellos, y por la inclinación hacia nuevos estilos en las formas de comer.” Ejemplo: Cocina vegana o crudo-vegana.</p>

Fuente: Elaboración propia a partir de Mejía, L., Mejía & Rodríguez, “Tendencias gastronómicas: la encrucijada entre lo tradicional y lo innovador”, 2014.

Por otro lado, es necesario diferenciar la tendencia de la moda. Para Hernández-Heredia, C., Tamayo-Salcedo L., Castro-Ricalde, D. y Muñoz-Muñoz, I (2014), esta última:

(...) suele ser un mecanismo de la tendencia, ya que regula las elecciones de las personas porque es instigada e instaurada por un colectivo y se convierte en una constante de su entorno... la moda es una búsqueda de la novedad y una forma de venerar el presente a través del consumo, impera y rige los gustos y preferencias durante un tiempo, incluso llega a ser cíclica y tiende a repetirse después de algunos años, pero es efímera. (p. 79)

También es pertinente hacer hincapié en algunas características de esta etapa (o era) de la postmodernidad en la que la sociedad está ubicada en este momento; lo que el reconocido (y fallecido) filósofo polaco, Zigmunt Bauman, denomina como la “modernidad líquida”, hecho importante. Ella se caracteriza por las inseguridades de la existencia, la gran inestabilidad de los hechos, así como los cambios súbitos y poco predecibles, y la tendencia a la baja de las identidades tanto personales como de las diferentes sociedades.

Estas características hacen de las tendencias, y sobre todo de las modas, un reto importante y complejo para los procesos formativos y para la comunidad académica. Estos requieren una visión más amplia y mecanismos que permitan su adaptación a realidades y necesidades altamente cambiantes, en espacios de tiempo muy cortos; sin caer en los relativismos del “todo se vale”. Como bien lo dijo Ernst Friederich Schumacher en su obra *Lo pequeño es hermoso (El mayor recurso: la educación)* (2011), haciendo referencia a este concepto (el del relativismo) y las negativas consecuencias en la educación de la disolución de toda norma o patrón.

De allí deriva la importancia de la identificación de lo propio para la aplicación del concepto de lo “glocal”, término acotado por la empresa japonesa Sony en la década de 1980. Definido como la capacidad de pensar globalmente, actuando localmente. Esto es, sin perder la esencia, moverse

en el contexto del mundo; hecho significativo e importante donde la identidad cultural es aspecto central de la actividad gastronómica y la cocina, reflejada en el desarrollo y cuidado del patrimonio cultural.

La gastronomía, la cocina y el patrimonio cultural: relación e importancia

Como bien se ha mencionado, la cocina hace parte de lo gastronómico, siendo este último la relación cultural del hombre con su entorno, los alimentos, su preparación y la forma de servicio. De alguna manera, la cocina refleja el sentir de un grupo social y en ella se condensan muchas de las representaciones, además de formas de sentir y ver las cosas del conglomerado.

Con la formación gastronómica, desde el programa de la institución se ha hecho hincapié a la recuperación del patrimonio cultural colombiano, y dentro de este, el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI); eje principal de la actividad investigativa. El PCI, teniendo como referente la política colombiano vigente emanada por Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura respecto a este tema, se entiende el mismo como aquel que:

(...) está constituido por manifestaciones culturales que, entre otras, comprenden las prácticas, los usos, las representaciones, las expresiones, los conocimientos, las técnicas y los espacios culturales que generen sentimientos de identidad y establecen vínculos con la memoria colectiva de las comunidades. Se transmite y recrea a lo largo del tiempo en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Ministerio de Cultura de Colombia, 2007, p. 18)

Basadas en esta definición, las manifestaciones del PCI incluyen saberes, prácticas y conocimientos de:

Figura 3. Manifestaciones del PCI colombiano



Fuente: Elaboración propia a partir de Ministerio de Cultura de Colombia, “Manual para la implementación del Proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial”, 2007.

Aquí es evidente la relación directa de la gastronomía, la cocina y el patrimonio cultural inmaterial. El tratamiento de las tendencias en la formación se enmarca en los postulados de la política nacional frente al tema. En complemento, y buscando establecer un marco de referencia conceptual claro para el manejo de temas como la cocina tradicional y la cocina

popular; en lo referido a las manifestaciones gastronómicas del PCI, se tiene que la cocina popular está determinada por “el ingrediente básico o central de los platos que se come sino además por el tipo de condimentos y aliños que se usan en ella –o quizá, también, ciertos procesos de preparación” (Unigarro-Solarte, 2010, p. 29).

En lo relacionado con la cocina tradicional, tema esencial en la formación e investigación del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo; teniendo en cuenta lo expresado por Unigarro-Solarte (2010), y no habiendo una definición única (además de evitar largas discusiones), se sugiere que por cocina “tradicional” (o “típica”) se tome en cuenta:

(...) aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar... Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia, lo que nos remite derechamente al concepto de tradición que, cualquiera sea su complejidad, comporta siempre la idea de entrega por una generación a la siguiente de algo que se destaca por ponerse en ello énfasis, es decir, insistencia y repetición. (p. 30)

Una vez realizadas estas precisiones, en las siguientes páginas se analiza y presenta lo referido a las tendencias gastronómicas en la formación a nivel internacional, nacional y regional; en el contexto de los marcos regulatorios colombianos.

El contexto de la formación de la gastronomía y el Decreto 1330 de 2019

El 2019 fue un año que marcó un hito de diferencia en la formación en Colombia con la promulgación del Decreto 1330. Este impulsa e incentiva el mejoramiento de la calidad en la educación superior. Dicho reto conlleva a tener la vista sobre lineamientos esenciales como los expresados en las consideraciones del decreto, a continuación:

(...) teniendo en cuenta que el Aseguramiento de la Calidad de la Educación actualmente se centra en de capacidades y las instituciones y de los programas, se hace necesario fortalecerlo e integrar resultados académicos que incorporan los resultados aprendizaje de los estudiantes y de los avances en las labores formativas, docentes, científicas, culturales y de extensión de las instituciones, de tal forma que se evidencie la integralidad, diversidad y compromiso con la calidad.

(...) Que [el] desarrollo normativo integra los resultados de aprendizaje, como un factor para tener en cuenta dentro de la cultura de autoevaluación. Los resultados de aprendizaje son concebidos como las declaraciones expresas de lo que se espera que un estudiante conozca y demuestre en el momento de completar su programa académico. Que dichas declaraciones deberán ser coherentes con las necesidades de formación integral y con las dinámicas propias de la formación a lo largo de la vida necesarias para un ejercicio profesional y ciudadano responsable. Por lo tanto, se espera que los resultados de aprendizaje estén alineados con el perfil de egreso planteado por la institución y por el programa específico. (p.3)

Por tales motivos, el análisis de tendencias gastronómicas formativas, y la producción del programa, deben responder a estos lineamientos y dirigir los procesos educativos a su cumplimiento. Por otra parte, los procesos que se den, en coherencia a estos marcos legislativos vigentes, han de tener en cuenta que la formación, según datos proporcionados por el artículo de revisión bibliográfica de Gómez, M.M. (2017) sobre “El estado del arte de las relaciones que se han establecido entre la reflexión pedagógica y los programas de formación gastronómica”, citando a Hernández et al. (2016, p.83), es necesario:

Con base en el análisis de los artículos publicados en revistas indizadas de Iberoamérica seguirá predominando la “tendencia regreso a lo básico”... Se considera que en materia gastronómica lo que se demandará en los próximos años son investigaciones ambientales (ecológicas y susten-

tables), y en el terreno de la ciencia aplicada (experimentación culinaria de vanguardia) es un rubro incipiente en nuestro país, donde es un hecho que poco se invierte económicamente para el desarrollo y utilización de productos gastronómicos eco sustentables, así como en invenciones y patentes tecnológicas.

En relación con la formación profesional en la disciplina gastronómica en Instituciones de Educación Superior (IES), se vislumbra que la orientación predominante es la administrativa por su carácter eminentemente pragmático e instrumental. De este modo las carreras relacionadas con las ciencias económico-administrativas se visualizan como una orientación que predominan en la educación gastronómica. (p. 23, recalcado por el Autor de este capítulo)

Así se observa que los retos de formación tendrán una importancia capital y un impacto directo sobre las estructuras curriculares. También una manera de impartir los contenidos de formación, demandando una mejora en la cualificación profesional de los docentes y la amplia inclusión de los contenidos administrativos en la misma. Por último, para minimizar el ya conocido divorcio entre la formación y la vida productiva, a continuación, se realiza un análisis de esta última, para tenerlo en cuenta en el direccionamiento de desarrollo académico y de prácticas del programa.

Tendencias productivas en la gastronomía

Una vez aclarados los términos conceptuales anteriores sobre la cocina (además de lo tradicional y popular), la gastronomía, la tendencia o moda, así como el contexto legal de la formación en Colombia y las tendencias formativas de la gastronomía; se presentan las tendencias productivas en el área, no sin antes aclarar que este proceso deriva de la consulta de referentes en torno al tema.

Además, se presenta como una herramienta de inferencia teórica sobre el mismo, no como verdad objetiva única pues solo el devenir determinará la certeza del análisis. El tema es abordado con el análisis de las tendencias a nivel internacional, luego el nacional y el regional e incluso local

para el caso de Bogotá; esta ciudad posee una dinámica diferenciada del resto del país por su gran población, como centro cultural y de negocios principalmente.

Tendencias gastronómicas a nivel internacional.

Para contextualizar el tema y su cercanía con la gastronomía (por la producción de alimentos materia prima de la actividad), en primera instancia se tiene en cuenta la información de *El futuro de la alimentación y la agricultura: Tendencias y desafíos* (2017) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Allí se determinan las tendencias para la alimentación y la agricultura (Tabla 2).

Tabla 2. Tendencias para la alimentación y la agricultura según la FAO

Las diez (10) tendencias para la alimentación y la agricultura según la FAO
1. El crecimiento de la población mundial se está ralentizando, pero en África y Asia la población sigue aumentando. De 7.700 millones de personas de pasará a 9.700 millones en el 2050.
2. El crecimiento económico acelera los cambios en la dieta e impulsa la demanda agrícola. El Producto Interno bruto (PIB) a nivel mundial aumentará 1.4% en promedio de dólares (USD) \$7600 USD a \$13.300 USD para el 2050 lo que aumenta la capacidad de compra de los consumidores.
3. Se aumentará la competencia por los recursos naturales, lo que conlleva a deforestación, uso alternativo de fuentes de energía y menor disponibilidad de agua.
4. Se generará mayor cambio climático y el aumento de temperaturas lo que disminuye la producción agrícola, así como cambios en la alimentación y la nutrición.

5. La producción agrícola necesita crecer, pero la mejora del rendimiento está frenando.
6. Con la globalización, las plagas y las enfermedades transfronterizas van en aumento, mientras que la resistencia a los antimicrobianos supone un riesgo para la salud humana.
7. Las crisis globales, los conflictos y los desastres naturales aumentarán, lo que influirá sobre los precios de los alimentos, su producción y disponibilidad mediata.
8. Las cifras de pobreza y desigualdad no cambiarán de manera significativa lo que conllevará a que la seguridad alimentaria persista.
9. La malnutrición (obesidad, bulimia, etc.) es una emergencia de salud mundial.
10. Los cambios estructurales y de empleo en la agricultura tales como menor disponibilidad de mano de obra, precarización y feminización productiva tendrán grandes impactos en la producción de alimentos.

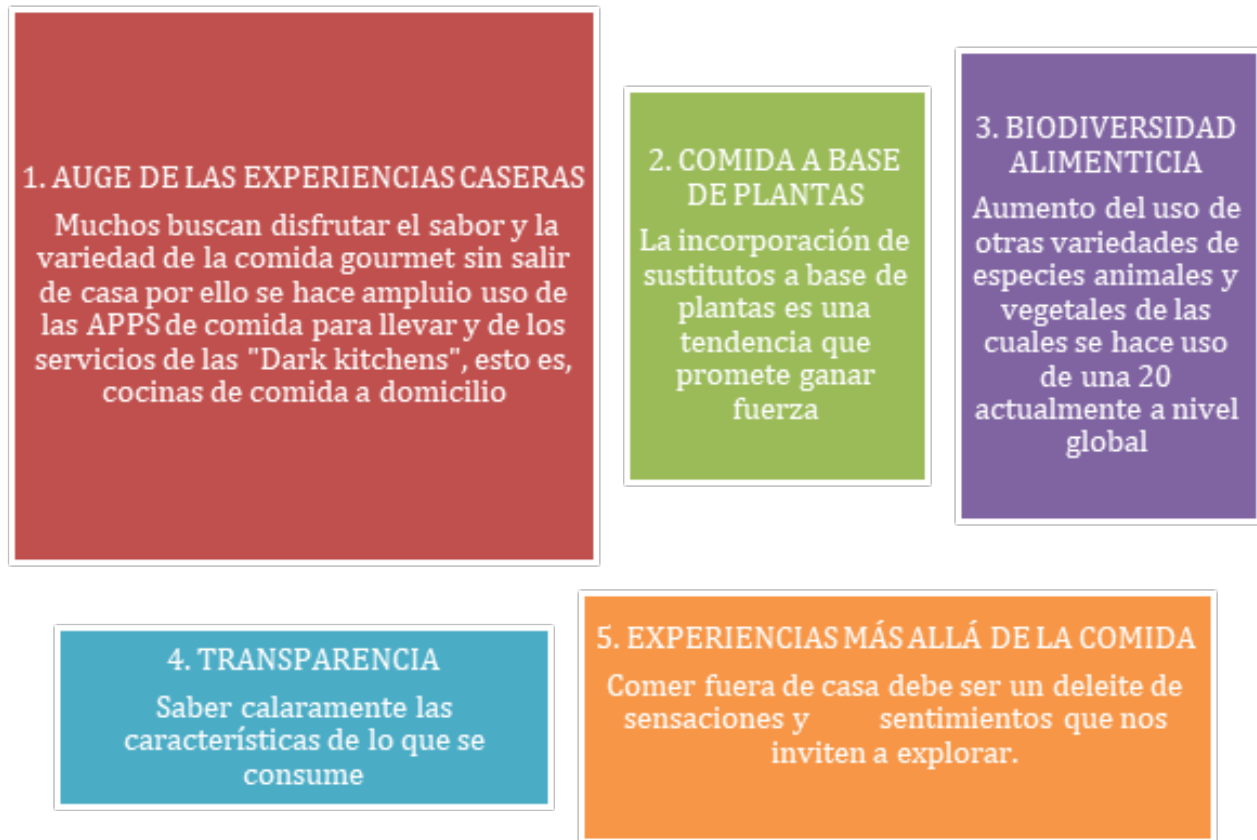
Fuente: Elaboración propia a partir de FAO, “El futuro de la alimentación y la agricultura FAO: Tendencias y desafíos”, (2017).

A partir de los factores presentados y la información recabada de la multinacional Unilever Food Solutions (2019), presente en 74 países del mundo y líder en el mercado de los alimentos procesados con marcas como Hellmans, Knorr, Fruco; para el 2020 se evidencian cinco (5) megatendencias en lo gastronómico a nivel mundial. Estas se ven permeadas por:

(...) los cambios sociales y culturales que influyen en el sector gastronómico. Los restaurantes del mañana necesitan más que buenos platos; necesitan visión para mantenerse a la vanguardia alimenticia. La digitalización juega un papel fundamental en este nuevo periodo, sin embargo, existe una fuerte tendencia por volver a lo natural. Saber armonizar lo mejor de ambos mundos será clave en los próximos años.
(p. 2)

De esta forma, las cinco (5) mega tendencias son:

Figura 4. Tendencias para la gastronomía en el 2020



Fuente: Elaboración propia a partir de Unilever Food Solutions, "5 Tendencias gastronómicas para el 2020", (2019).

Por otra parte, la empresa española Qualityfry en su informe *Tendencias e innovación en gastronomía y hostelería* (2017); mediante la consulta a reputados chefs y profesionales del área con reconocimiento internacional (Pedro Subijana, Rafael Ansón, etc.), determinaron algunas tendencias de la actividad gastronómica entre las cuáles se puede citar:

1. El mejoramiento necesario del servicio a la mesa como creación de una ventaja competitiva y de acercamiento al cliente final del producto o preparación.
2. La mejora en la selección de los productos para la confección de los platos, necesitándose más alimentos con sellos de producción limpia, eco-amigables, etc. Esto en complemento al concepto de perfección en la presentación de los platos y alimentos.
3. La importancia de la innovación tecnológica en herramientas, aparatos y aditamentos de servicio en la cocina.
4. La necesidad de la formación en una segunda lengua (especialmente el inglés de manera inmediata), en cultura general y administrativa del recurso humano del área.
5. La gastronomía será la de las ‘cuatro (4) eses’: Saludable (atenta a lo que dicen la nutrición y la ciencia), Solidaria (resulta alarmante que, existiendo alimentos para todos, el hambre se perpetúe), Sostenible (respetuosa con el medioambiente y que atienda al factor de proximidad); y Satisfactoria (comer bien es un regalo del que debemos disfrutar al máximo). (p. 5)

Como se evidencia, los retos no son menores, pero si asumibles; sin perder de vista que requieren una alta demanda de inversión de tiempo en la cualificación del personal que impartirá la formación, así como en la compra de materias primas de calidad y en el mejoramiento de infraestructura y adquisición de equipos, herramientas y aditamentos para la producción.

Tendencias gastronómicas a nivel nacional y regional.

Para aclarar sobre el derrotero que el programa de gastronomía busca en su proceso de trabajo sobre la revalorización del PCI colombiano. Además, retomando los conceptos sobre tendencias, y las características de Bauman (2000) sobre la sociedad moderna (citado por Mejía-López et al., 2014), se tiene que esta sociedad busca “la supervivencia [en] la transformación continua en las ideas en cuanto a los gustos y valores que se le da a la alimentación y a otros campos de la vida” (p. 35). Por tanto:

Los mercados gastronómicos actuales buscan la continua fluidez, presentando de manera constante “nuevos” productos, platillos novedosos y técnicas insólitas y originales, solo para marcar un supuesto estatus en el comensal, las tendencias se muestran como el futuro y las nuevas formas de preparar platillos van renovándose constantemente para continuar en la sintonía de novedad, siendo parte de un consumismo líquido, pues tales preparaciones y conceptos modernos propuestos en restaurantes y espacios gastronómicos son tan fugaces que no permiten si quiera consolidarse en los gustos de los comensales, quienes ante la novedad apresurada, cambian radicalmente sus gustos y preferencias para de cierto modo continuar a la vanguardia y seguir a la moda. (p. 34)

Es allí donde no se quiere caer en el momento de desarrollo del programa de gastronomía institucional para satisfacer las tendencias vistas (por Bauman). Por tal motivo, se requiere que:

(...) los platillos ancestrales *muestren* una continua recreación y desarrollo, pues se van transformando al paso del tiempo, al cambio de técnicas, al mestizaje culinario o a la adopción de nuevas formas de comer, resignificando la culinaria *del país*, preservando el patrimonio gastronómico. (Rielg, 1997, citado en Mejía, Mejía & Rodríguez, 2014, p. 36)

Una vez aclarado lo anterior, y con base en la información presentada por Hernández-Heredia, et al. (2014); las principales tendencias que los autores consideraron para Iberoamérica, y desde el punto de vista del autor del presente capítulo; para Colombia dichas tendencias serían:

1. El regreso a lo básico: es la recuperación de “las raíces, de rescatar ingredientes autóctonos, de identificar la comida propia respecto a las de otras culturas” (p.81) haciendo alto relieve en la recuperación, registro e innovación sobre el PCI gastronómico. Es aquí donde las cocinas regionales adquieren importancia y deben ser objeto de investigación y estudio continuo en una búsqueda que permita la identificación y diferenciación de lo propio como valor cultural y de identidad social único.

2. Gastronomía eco sustentable: implica el consumo de productos frescos y de cercanía a su lugar de transformación, evitando emisiones contaminantes del ambiente, por un lado, y el acercamiento a la comunidad productora local, por el otro; además de buscar relaciones justas de comercio y pago. Esta tendencia se aborda “no sólo como una opción saludable y amigable con el ambiente, sino como un recurso para promover valores como la justicia y equidad” (p. 36). También permite el apoyo “a las comunidades rurales evitando en lo posible a los proveedores o intermediarios y, a un mismo tiempo, impulsando las técnicas agrícolas tradicionales y el rescate de los productos regionales” (p. 82).

Por último, esta tendencia debe contribuir además al cumplimiento de los *Objetivos de Desarrollo Sostenible* de la Organización para las Naciones Unidas (ONU) (2015). Para citar algunos de ellos: Hambre cero, ODS número dos (2); trabajo decente y crecimiento económico (8); ciudades y comunidades sostenibles (11).

3. La ciencia en la cocina: en esta tendencia se trata de (...) aprovechar los avances científicos y tecnológicos a favor de la cocina ... no sólo se habla de estas características científicas aplicadas en técnicas y procesos, sino que también se abordan otros elementos ... como es el caso de la incorporación de novedosos artilugios, lo más avanzado en términos tecnológicos. (p. 37)

Por último, y atendiendo a recomendaciones ya pronunciadas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT), emitidas en *Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial del turismo* (2009); es necesario dar mayor importancia a la relación turismo-gastronomía. Es en las regiones donde se presenta una alta riqueza cultural, natural y de alimentos; factores que pueden coadyuvar a su profundización investigativa y desarrollo.

Referencias bibliográficas

- Decreto 1330 (2019) Ministerio de Educación Nacional (MEN) Bogotá, Colombia
- Friederich, E. (2011) *Lo pequeño es hermoso (El mayor recurso: la educación)*, Madrid, España
- FONTUR Colombia (2009). *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de Turismo*. Medellín: Editorial Pigmalion.
- Gómez, M.M. (2017). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades. *Espiral (Revista de Docencia e Investigación)*, 7(1), pp. 27 - 60.
- Gómez Delgado, Y. & Velázquez Rodríguez, E. (2019). Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria (RDU)*, 20(1). DOI: <http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>
- Gutiérrez de Alva, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Tlalnepantia, México: Editorial Tercer Milenio.
- Hernández- Heredia, C., Tamayo-Salcedo L., Castro-Ricalde, D. y Muñoz-Muñoz, I. (2014). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Revista CIENCIA Ergo Sum*, 23 (1), p. 76-84.
- Mejía-López, L., Mejía-Castillo, S. y Bravo-Rodríguez-, M. (2014). Tendencias gastronómicas: la encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Revista virtual especializada en gastronomía*, 8(2) p. 27-40.
- Ministerio de Cultura de Colombia (2007). *Manual para la implementación del Proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial*. Bogotá: Panamericana Formas e Impresiones.
- Muzeum Gastronomie Prague (2019). *Muzeum Gastronomie*. Recuperado de: <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

- ONU. (2019). Objetivos del Desarrollo Sostenible. *UN*. Recuperado de: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura. (2017). *El futuro de la alimentación y la agricultura: Tendencias y desafíos*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i6881s.pdf>
- Qualityfry España. (2016). *Informe sobre tendencias e innovación en gastronomía y hostelería*. Madrid: Qualityfry.
- Rodríguez, F., y Araque, E. (2018). Recuperación de la memoria gastronómica tradicional en el altiplano cundiboyacense colombiano: plato de indios y sus variables. En Félix Rodríguez Medina (Comp.) *Gastronomía, Hotelería y Turismo: Sostenibilidad e Inclusión*, (pp. 105-120). Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo. Recuperado de <http://palma.sanmateo.edu.co>
- UAIM. (2012). Gastronomía. *UAIM*. Recuperado de <http://uaim.edu.mx/web-carreras/carreras/TURISMO2012/TRIM-04/GASTRONOMIA.pdf>
- Unigarro-Solarte, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito, Ecuador: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Unilever Food Solutions. (2019). 5 tendencias gastronómicas para el 2020. *Unilever Food Solutions*. Recuperado de: [https://www.unileverfoodsolutions.com.co/dam/ufs-co/ufs-digix-campañas-julio/E-book%20Tendencias%20gastronómicas%2020190716%20\(1\).pdf](https://www.unileverfoodsolutions.com.co/dam/ufs-co/ufs-digix-campañas-julio/E-book%20Tendencias%20gastronómicas%2020190716%20(1).pdf)
- Unknown. (2017). Línea de tiempo de la cocina. *Historia de la gastronomía*. Recuperado de: <http://teoriagastronomica.blogspot.com/2017/01/linea-de-tiempo-de-la-cocina.html>