

INVESTIGACIÓN FORMATIVA EN LA GASTRONOMÍA

Royer Yesid Gutiérrez Quecano¹ - Katherine Montaña Oviedo²
Wilson Fernando Donato Padilla³

¹ Magister en Educación, Especialista en Recursos Humanos, Comunicador Social-Periodista, Coordinador de Investigación Programa de Gastronomía Fundación Universitaria San Mateo, Colombia. Correo electrónico: rygutierrez@sanmateo.edu.co

² Magister en Ciencias – Química de la Universidad Nacional de Colombia y Licenciada en Química de la Universidad Pedagógica Nacional. Coordinadora de investigación del programa seguridad y salud en el trabajo en la Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: kmontana@sanmateo.edu.co

³ Administrador turístico y hotelero, con formación de posgrado en comportamiento del consumidor e investigación de mercados.

Resumen

En el desarrollo del presente documento se busca a dar a conocer las acciones pedagógicas generadas dentro del proceso de investigación de los programas presenciales por ciclos propedéuticos del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (FUSM). El capítulo analiza el concepto de indagación, en práctica durante el proceso formativo del profesional en gastronomía; en la generación del grupo del Patrimonio Gastronómico Colombiano como herramienta pedagógica de difusión de preparaciones ancestrales del territorio nacional; guiada por el rol del docente como garante de la transmisión de saberes ancestrales en la recuperación de técnicas autóctonas de preparaciones de las regiones del país. Por último, toma como referencia de análisis la estructura de investigación de la pedagogía crítica, el rescate del patrimonio inmaterial y el reconocimiento de tradiciones culinarias como construcción de una identidad nacional en la gastronomía.

Palabras clave: Investigación; gastronomía; ciencias de la educación; identidad; patrimonio cultural.

Los procesos de investigación formativa en la gastronomía

Cuando se habla de la generación de procesos de formación en investigación dentro de los contextos académicos universitarios, es fundamental establecer su definición e impacto en los estatutos que rigen las instituciones de educación superior. Sin embargo, antes de conocer la relación de articulación que conlleva la práctica de formación con cada una de las políticas establecidas dentro de los Proyectos Educativos Institucionales (PEI); es importante definir los conceptos en los que sustentan la investigación formativa, así como su rol dentro del aprendizaje de los estudiantes. Por su parte, Ruiz (2017) sostiene que la investigación formativa:

Se centra en realizar investigaciones para aprender, para lograr habilidades investigativas, para que los estudiantes lleguen a cuestionar, analizar, argumentar causas, efectos, por lo tanto, es una preparación, una actividad que permite conocer y reconocer el conocimiento acumulado y sobre esa base recrearlo y apropiarse del mismo con temas relacionados con la carrera profesional del estudiante. (p 31)

Pero también es importante identificar que a nivel empresarial los estudiantes en gastronomía deben estar fortaleciendo su actividad a nivel organizacional como lo sustenta Rojas y Rodríguez (2019), cuando manifiestan:

(...) que dentro de las organizaciones se deben garantizar la construcción y generación de ambientes propicios para la obtención de resultados exitosos, con base en el análisis de variables e hipótesis para la resolución de un problema, así, logran la competitividad de las empresas. (p. 62)

Dentro de los espacios de formación generados en las aulas de clase, es importante analizar que los elementos de una investigación formativa están atados a las experiencias adquiridas por los universitarios dentro del desarrollo de sus habilidades en un campo de acción. Esto les permite asociar los conceptos adquiridos en los diversos espacios académicos con la práctica de su quehacer diario.

En el contexto del desarrollo de la educación del gastrónomo colombiano se investiga la importancia de la relación de su rol profesional con la búsqueda de su práctica diaria, en el reconocimiento de su contexto cultural. Así, le es posible identificar sus raíces culinarias y difundirlas a nivel nacional e internacional; características orientadas al reconocimiento de métodos que aumente habilidades de indagación dentro de los profesionales.

No obstante, este proceso de enseñanza de la investigación formativa, además de verse desde su etimología, debe poder asociarse al impacto en el educando y, por tanto, en los espacios de enseñanza académica. Dichos

espacios son conocidos como ambientes de aprendizaje que propician las habilidades en el reconocimiento de técnicas y conceptos para analizar nuevos espacios de consulta entre el campo laboral de los profesionales.

Es importante precisar que dentro de la relación de la experiencia generada entre los estudiantes con los conceptos adquiridos en el aula de clase; es indispensable la continua retroalimentación y la presencia del docente pues identifica los elementos de corrección dentro del campo de acción en la formación de los estudiantes. En otras palabras, “Se aprende a hacer algo solamente haciéndolo y que alguien corrija los errores de los cuales se puede también obtener provecho” (Guanche, 2015, p. 3). Para ello, es fundamental la continua preparación por parte del docente, quien establece escenarios de contraste y permite la continua construcción del discurso argumentado de los educandos, en la formación de nuevos profesionales.

El gran fin del desarrollo de la investigación formativa, dentro de los contextos académicos, radica en generar un diálogo directo entre la acción de investigar el contexto de un tema (remitido a consulta y análisis de información) y la acción del individuo en generar comparaciones, a partir de los argumentos bibliográficos utilizados, mediante la puesta en práctica de herramientas de recolección de datos en la población objeto de estudio.

A partir de la articulación de las actividades generadas en los planes académicos de la carrera, el área de la gastronomía busca incentivar el reconocimiento de una cultura investigativa a través de ejes temáticos asociados a la exploración de una identidad. Además, que ayude a la caracterización de los aspectos culinarios tradicionales; lleve registros de las principales preparaciones de las regiones y establezca la curiosidad de conocer técnicas ancestrales que identifican las poblaciones de Colombia, tanto en estudiantes como docentes. Dentro de la formación de los estudiantes, es preciso generar una adecuada retroalimentación de la puesta en práctica de los docentes, como lo sostiene Duarte (2016):

El papel transformador del aula está en manos del maestro, de la toma de decisiones que realice (...) de la apertura de conciencia entre su discurso y su manera de actuar, de la problematización y reflexión crítica que él realice de su práctica. (pp. 104-105)

Para establecer la unión entre el concepto de investigación formativa y la puesta en desarrollo de los contextos laborales de los estudiantes del programa; la práctica, la problematización y la curiosidad son factores primordiales a tener en la construcción de un reconocimiento de una cultura de investigación; en donde se pueda identificar la esencia que genera la educación en el programa de gastronomía profesional.

Grupo cultural y gastronómico de Colombia: herramienta de acción pedagógica

Dentro del desarrollo de las indagaciones realizadas en el área de la gastronomía nacional, y bajo la generación de estrategias para la enseñanza de la profesión, se deben diseñar herramientas que unifiquen los criterios de práctica, con la consolidación de conceptos establecidos dentro de las asignaturas desde el plan curricular. Como iniciativa desde el programa de gastronomía, se establece una articulación del grupo de investigación (registrado ante el Ministerio de Ciencia e Innovación) denominado Grupo Cultural y Gastronómico de Colombia. Este busca realizar la custodia de tradiciones materiales e inmateriales de las tradiciones culinarias del país.

Según Piaget (1967), “la primera función del conocimiento es una asimilación en el sentido preciso de la interacción entre el sujeto y el objeto” (p. 25); características en las que se centra el proceso de formación de investigación entre estudiantes y docentes del programa. Así, permite la exploración de elementos culturales y económicos que se tienen en cuenta en las indagaciones de las preparaciones autóctonas de los territorios nacionales.

Dentro de los elementos de consulta, como punto de partida de las exploraciones gastronómicas, se inicia con establecer una línea de investigación del rescate del patrimonio gastronómico colombiano; eje fundamental para obtener y registrar la información de las poblaciones objeto de estudio, relacionado con la custodia del patrimonio cultural inmaterial colombiano. Como lo expone Rojas (2014), “la gastronomía colombiana debe abarcar un reconocimiento de una identidad nacional” y posibilitar

que los estudiantes y docentes identifiquen las características que distinguen el país a nivel cultural ancestral.

En ese orden de ideas, se espera que el grupo de indagación del programa promueva herramientas en la puesta en práctica del conocimiento e incentive el reconocimiento del trabajo de las y los portadores de tradición, que la política de Salvaguardia del Ministerio de Cultura establece para el trabajo del rescate de expresiones culinarias. El Plan de Salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial (2015), manifiesta “que las Plazas de Mercado son centro de aprendizaje, donde las interacciones se realizan entornos a los alimentos como medio de una identificación cultural”; espacios donde se puede encontrar a las personas nativas del territorio nacional encargadas de mantener y difundir el acervo ancestral de la elaboración de productos autóctonos. Además, son laboratorios alternativos para los próximos profesionales de las artes culinarias. Entonces, las plazas de mercado son los espacios encargados de generar las habilidades de los profesionales de cocina, como los dice Capellá (2015):

(...) la plaza ha permanecido en su función como lugar de encuentro de forma atemporal, permitiendo la transmisión de la memoria colectiva que ha permitido readecuar y adaptar su forma con el paso de tiempo (...) la ciudadanía se convierte en el transmisor vivo de la permanencia de la ciudad, la ciudad pasa a representar y definir la identidad de esa ciudadanía. (p. 2)

Ahora bien, teniendo como punto de partida el desarrollo generado en las plazas de mercado; como estrategia pedagógica busca establecer elementos críticos, en que los estudiantes puedan conocer y comparar con casos reales, a través de la intervención que pueden realizar como investigadores desde sus profesiones. Como Freire (1985) identifica, “la pedagogía crítica debe contribuir a la concientización de los sujetos, entendida esta como el reconocimiento del mundo, no como un mundo dado, si no como un mundo en construcción” (p. 106). Accede la relación con el sector dentro de las prácticas establecidas en el programa de gastronomía, para analizar las diversas situaciones que se presentan en la campo de

acción y así generar nuevas estrategias de desarrollo a la labor del gastrónomo colombiano.

Entonces, a través de diferentes elementos dentro de la formación en investigación, el grupo del patrimonio gastronómico colombiano busca incentivar la participación de su comunidad académica. Lo anterior, a partir del establecimiento de lazos de reconocimiento dentro de las poblaciones ancestrales del territorio; buscan ser agente custodio de tradiciones que permitan incentivar las técnicas ancestrales de preparación, originadas dentro de los entornos familiares; espacios de aprendizaje donde la tradición es inculcada de generación en generación. Sin embargo, en la actualidad se está perdiendo por falta de difusión y registro.

Dentro del grupo de investigación, uno de los factores como herramienta pedagógica es la continua retroalimentación. Como lo sostiene McLaren, (2005):

La naturaleza de la dialéctica crítica habilita al investigador de la educación para ver a la escuela no simplemente como un lugar de adoctrinamiento o socialización o como un sitio de instrucción, si no como un terreno cultural que promueve la afirmación del estudiante su auto transformación. (p. 204)

En la puesta en práctica de las indagaciones, en el grupo de investigación es pilar fundamental incentivar tanto a los docentes y estudiantes a ocasionar canales de retroalimentación sobre los hallazgos presentados. Dentro del proceso del aprendizaje implica establecer la construcción de conocimiento, contrastado con el desarrollo de las técnicas artesanales que tienen cada uno de los pueblos tradicionales del territorio nacional. Así, los gastrónomos comprenden e identifican elementos inmateriales (cuentos, narraciones, musicales y danzas) que describen la importancia de los ingredientes y los pasos a seguir en el desarrollo de elaboración de los productos.

En la formación del gastrónomo profesional colombiano, la FUSM dentro del Programa de Gastronomía busca generar grupos de profesionales que

analicen y comprendan los contextos culturales y sociales en los cuales se centran la generación de productos alimenticios. Además, que ayuden a evidenciar los principales platos autóctonos del país a los comensales nacionales e internacionales; en propuestas culinarias que enaltezcan la labor de los portadores tradicionales en cada una de sus áreas de desempeño y, así, generar una plataforma de difusión de una identidad nacional.

Como lo sostiene La Clau y Mouffe (1987) “toda práctica de indagación debe establecer una relación entre elementos de identidad que ayuden a conocer la práctica articuladora que permita transmitir los resultados, llamado discurso” (p. 47). En este sentido, la identidad no solamente entendida como los elementos de reconocimiento de una cultura, sino como fuente de autoaprendizaje de los individuos ante un mundo cambiante y transformador, el cual necesita difundir el conocimiento ancestral mediante la evocación de los relatos de los portadores de tradición. Del mismo modo, las nuevas generaciones de profesionales en cocina necesitan conocer a la hora de vender nuevas ofertas gastronómicas a nivel nacional e internacional, para no cometer el error de replicar productos y técnicas internacionales que no incentiven el consumo de platos nacionales.

Como todo producto, la comida se ha convertido en uno de los elementos que caracterizan una región; es un elemento de desarrollo de las cadenas hoteleras y de entretenimiento. Es evidente un alto consumo de los turistas por la comida del lugar donde visitan; en algunas ocasiones países latinoamericanos han tomado la iniciativa de construir sus paquetes turísticos con propuestas de menús de comida internacional. Esto genera en los visitantes extranjeros una descontextualización de la riqueza de ingredientes y técnicas de elaboración de productos que tienen los territorios que van a visitar.

El análisis del deseo de los turistas por conocer sobre la cultura de los países que visitan en las ofertas turísticas, el grupo de investigación del patrimonio gastronómico colombiano toma la iniciativa de indagar la riqueza del territorio nacional. Lo anterior, a partir de la recopilación y reconstrucción de preparaciones ancestrales que ayuden a conocer al país desde sus bebidas, platos y postres y muestren a los extranjeros la gran

variedad de componentes culturales y sociales que tiene la oferta gastronómica nacional.

Uno de los grandes retos en la actualidad para los gastronomos nacionales, se centra en diseñar y ejecutar nuevas investigaciones que ayuden a identificar nuevos nichos de productos que, asociados a la historia y tradiciones de los pueblos, den a conocer nuevas preparaciones. Como lo expone Wagner y Hirschon (2016): “el conocimiento establecido a través de la investigación académica plantea la solución integral a las grandes brechas de la reproducción de elementos ya establecidos” (p. 28).

Así, nuevas alternativas pueden desarrollarse para permitir al país ser conocido por sus tradiciones en la construcción de nuevas ofertas e incentivar a explorar entornos de sensaciones y de aromas que, asociado a la práctica diaria de los Portadores custodios de tradición, ayudan a crear experiencias ancestrales. De esta manera, el viajero conoce sobre lo tradicional de los pueblos nacionales; brinda alternativas de portafolios gastronómicos a las agencias de viajes a la hora de ofertar nuevos paquetes turísticos basados en elementos de exploración; como es el caso de la comida, asociada al componente cultural, nutre nuevos elementos de consulta al desarrollo integral de la difusión de tradiciones.

Dentro de las prácticas generadas en el grupo de investigación, las acciones pedagógicas han sido elementos de continuo uso dentro de los investigadores; han sido el motor principal de análisis y retroalimentación en cada una de las experiencias registradas. Son el complemento de la cadena de aprendizaje enfocada en la continua comunicación entre las comunidades nativas y la academia. Establecen las principales fiestas con las preparaciones nativas, mediante la recopilación de las principales entornos culturales de las comunidades observadas. Describen los entornos culturales, sociales y económicos en el escenario de la elaboración de productos gastronómicos, en los cuales el registro de las técnicas ancestrales utilizadas es el canal difusor de las tradiciones ante la comunidad académica de cocina profesional.

El rol del docente como garante de una investigación gastronómica

En el desarrollo de la construcción del conocimiento existe múltiples sujetos que interactúan dentro de un entorno de formación. Los estudiantes cumplen con el proceso de desarrollar habilidades a partir de su área del saber, a través de un sinfín de escenarios. Uno de ellos es la academia, lugar donde se establece un proceso de continua retroalimentación mediante lineamientos; orientados a generar análisis, posturas y argumentos que ayuden en la elaboración de un discurso propio y profundicen temas que aporten al reconocimiento del ser humano como individuo racional que evalúa diferentes elementos a la hora de forjar nuevos conocimientos.

No obstante, el proceso generado en los espacios de aprendizaje debe estar guiado por la labor de un docente. Sería el encargado de acompañar a sus estudiantes en el contraste diario, desde la teoría a la puesta en práctica, en contextos cotidianos de la vida de los educandos, para que estos últimos encuentren significado a lo que ven en sus aulas de clase. Sobre lo anterior, Duarte (2016) sostiene:

(...) el papel transformador del aula esté en manos del maestro, de la toma de decisiones (que este realice) (...) de la apertura de conciencia entre su discurso y su manera de actuar, de la problematización y reflexión crítica que él realice de su práctica. (pp. 104-105)

Dentro del contexto del área de la gastronomía, y en sus prácticas culinarias, evidencia la necesidad de interacción de las vivencias del docente. Aquel que busca relacionar los hechos de la vida real desde su conocimiento, a la hora de colocarlo dentro de un contexto laboral diario, en el cual afrontan los estudiantes cuando salen de sus escenarios de estudio.

Los contextos expuestos con anterioridad son los espacios fomentados dentro de la relación de la formación de los estudiantes. Dentro de sus procesos, el programa de gastronomía de la FUSM posibilita que su cuerpo docente ayude en la generación de alternativas de análisis dentro de la creación de ofertas gastronómicas que incentiven los ingredientes y téc-

nicas nacionales. Esto, según los diversos perfiles laborales que involucra el hacer del gastrónomo profesional colombiano. En este aspecto, Solar y Díaz (2009) exponen:

(...) los grandes desafíos que los docentes tienen que realizar, para encontrar el significado a su experiencia pedagógica, se basa en el rol de las teorías, las prescripciones externas y las experiencias de otros docentes adquiriendo relevancia cuando ellas puedan articularse con las experiencias del propio docente y a la vez tengan sentido en su trabajo. (p. 22)

Es importante que en los espacios de formación que elabora el docente, vinculen el conocimiento de su formación en escenarios donde se rete al estudiante a interactuar con su discernimiento en algunas acciones a tomar, ante las dificultades que se presenten en sus entornos laborales; es así como genera en ellos el sentido de responsabilidad y verificación de sus operaciones ante sus actividades profesionales. En sus espacios de aprendizaje el programa de gastronomía incentiva a que sus educandos estén en continua actividad de elaborar alternativas de análisis. Estas deben procurar la resolución de elaboración de productos culinarios pues, dentro del entorno mundial, busca que los nuevos trabajadores orienten alternativas a procesos que ayuden a presentar los platos ante los comensales de manera diferente.

Por otro lado, en la actualidad el rol del gastrónomo profesional se ha convertido en ser un agente de cambio. Cada día debe reinventar sus aprendizajes a través de la exploración continua de los gustos de los compradores, o de su nicho de intervención, a la hora de diseñar e implementar las estrategias de venta para dar a conocer sus productos. Como lo analiza Roldan (2012):

(...) el ambiente tiene influencia en las actividades del hombre, en su alimentación, en su salud, así con en sus enfermedades y angustias, comprende también que es lo extrínseco del organismo y que de algún modo actúa sobre él. (p. 26)

Para ello se debe conocer y encontrar el punto de unión entre los elementos conceptuales y los metodológicos llevados a cabo dentro de los entornos de aprendizaje. En este sentido, es fundamental que el estudio de la cultura esté presente dentro de los elementos temáticos que se diseñan para las clases. Una vez relacionadas las técnicas de elaboración de productos, con los procesos de influencias obtenidos por elementos de colonización, garantiza que el profesional en cocina pueda vender con mayor precisión sus recetas. Del mismo modo, Debary (2015) puntualiza:

(...) que la cultura contiene un segmento pedagógico, debido que se evidencia un declive de la hegemonía de la institución escolar en las sociedades contemporáneas, donde los significados de la Pedagogía se habían restringido a lo escolar, olvidándose sus significados complejos y polisémicos. (p. 14)

Para conseguir que estos elementos pedagógicos funcionen en el campo de la formación de los estudiantes, el docente del área de cocina debe conocer e interpretar las diferentes tradiciones del país. Estas deben orientar discursos efectivos a los estudiantes para la difusión y arraigo de los elementos de tradición que por falta de difusión se están perdiendo y generan confusión con los educandos a la hora de preparar un plato típico tradicional.

Otro factor a tener en cuenta a la hora de involucrar al profesional de gastronomía en su campo de aprendizaje tiene que ver con el entorno de indagación que el docente debe exponer a sus discípulos buscando ampliar las nuevas alternativas de conocimiento. Como lo sustenta Wagner y Hirschon (2016): “el conocimiento establecido a través de la investigación académica plantea la solución integral a las grandes brechas de la reproducción de elementos ya establecidos” (p. 28). Lo anterior llama la atención de las Instituciones de Educación Superior (IES) para mejorar su plan de formación, en donde se le debe dar mayor compromiso a investigar a partir de proyectos de aula y lo formativo sea lo esencial para tener en cuenta. Lo anterior, en la búsqueda de generar nuevos enfoques y dejar de lado la repetición de modelos, como se desarrolla en la actualidad.

Sin embargo, existen elementos a tener en cuenta por los docentes, en la construcción de las prácticas de formación. Según las describe Lageman (2013):

podemos enumerar un sinnúmero de elementos que pueden ser considerados como causantes del desprestigio de la investigación en la educación. Algunos de ellos son, por ejemplo, las pugnas sobre los objetivos de la investigación educativa, las preguntas que vale la pena investigar o la interpretación adecuada de los resultados. (p. 11)

Ahora bien, como dentro de la formación del profesional en cocina existe una relación estrecha entre los conceptos y la interpretación de los estudiantes, las indagaciones realizadas deben presentar contrastes entre la sustentación, presentación y montajes de productos que identifiquen las regiones del país. De la misma manera, que garanticen el reconocimiento del correcto análisis de los resultados obtenidos, por parte del estudiante, en pro del reconocimiento de una identidad gastronómica nacional. Para ello, es papel fundamental del docente el uso adecuado de las estrategias pedagógicas. Por lo anterior, Biddle, Good y Goodson (2000) afirman:

El docente es el encargado continuamente de aprender sobre sí mismo y su manera de trabajar. Algunos autores han caracterizado la construcción del conocimiento de la enseñanza como un “vuelco paradigmático” argumentando que es tiempo de reconocer la esterilidad de la pretensión de un conocimiento científico y tecnológico que guíe la actuación de los profesionales, creando situaciones artificiales. (p. 39)

Como rol de guía del conocimiento, es tarea del docente buscar nuevos espacios de actualización que contribuyan a elementos que generen nuevas herramientas del saber. Esto, a partir de las experiencias adquiridas dentro de sus aulas de clase y, a la vez, colocar en acción herramientas dinámicas que motiven a realizar procesos investigativos relacionados con las actividades en las que siempre interactúen los gastronomos profesionales.

Ahora bien, los elementos científicos son etapas de construcción mutua, entre la temática que se propone indagar y los resultados obtenidos con la población objeto de estudio. Para ello se recurre a relacionar la actividad de docencia con la de exploración de ejes temáticos asociados al área del saber específico. Así, las ramas en que se diversifican la gastronomía son la panadería, la repostería, las bebidas, la cocina, el barismo, control administrativo, la mixología y la coctelería. Dichas ramas ayudan a tener una temática asociada a la practicidad de sus actividades. Por su parte, Ortega (2012) analiza:

(...) que la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de posibilidades actividades de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una formación innovadora de hacer experiencias del territorio a partir de un contacto multisensorial. (p. 818)

Elementos multisensoriales que son parte fundamental del desarrollo del gastrónomo en sus diversos entornos de interacción; explorados por los docentes que acompañan la generación de habilidades de los estudiantes. Los elementos también promueven el compromiso de explorar las diversas presentaciones de productos que puedan interactuar con los sentidos de los consumidores; involucran elementos culturales de las regiones del país, mediante la puesta en escena de bailes, historia y tradiciones orales de los portadores nativos, encargados de complementar de manera integral la educación que dan las IES en culinaria.

Sin embargo, dentro de la ejecución de las características expuestas, existen otros elementos a tener en cuenta por los docentes en al desarrollo de sus actividades. Como bien lo exponen Roden, (2003): “a nivel de patrimonio cultural, la gastronomía está compuesto por elementos tangibles e intangibles que determinan y caracterizan los territorios, los paisajes y la propia idiosincrasia de los habitantes y la calidad de vida” (p. 14). Para todo gastrónomo el nuevo enfoque evidencia que las indagaciones deben centrarse en exponer los elementos que describen los comportamientos y

gustos de la población, a partir de los hechos históricos que influenciaron el desarrollo de preparaciones. Para ello se planteó un trabajo integral a partir de las estrategias pedagógicas desarrolladas en la Tabla 1, a continuación.

Tabla 1. Matriz estrategias pedagógicas para el desarrollo de la articulación

| Estrategia | Descripción de la aplicación de la estrategia | Pasos para su desarrollo | Utilidad programa de gastronomía |
|--|---|---|---|
| <p>APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS ABP</p> | <p>Es una herramienta pedagógica desafiante. Consiste en proponer a los estudiantes un problema relacionado con la identidad gastronómica bogotana. En él, los estudiantes buscan dar sus conocimientos mediante un pensamiento crítico que les permita indagar y poner en práctica los conceptos desarrollados desde su formación. Esta estrategia permite poner en prueba las habilidades sociales en relación de construir sus conocimientos el rol de solucionar los problemas presentados.</p> | <p>Paso 1 Analizar el escenario del problema Mediante la exposición del caso a resolver, el estudiante genera una interacción con la problemática expuesta, relacionando las fuentes que debe consultar. Paso 2 Dialogo interno y externo Los educandos establecen procesos de hipótesis e identifican las causas del problema mediante el desarrollo de su experiencia. Paso 3 Plan de Trabajo Mediante una consulta de la información que conocen, generan un esquema del desarrollo del trabajo. Paso 4 Recopilación de Información En esta parte el grupo de trabajo consulta fuentes</p> | <p>Permite la interacción de los estudiantes con sus compañeros, además de encontrar motivación frente a un reto expuesto. Genera elementos de análisis para el desarrollo de soluciones que les permita dar alternativas dentro de su rol profesional. Genera responsabilidad frente a actividades encomendadas.</p> |

| | | | |
|-----------------|--|---|---|
| | | <p>primarias, secundarias y terciarias, donde establecen la importancia de los argumentos adquiridos.</p> <p>Paso 5 Difusión de Resultados Luego de conocer la integración de las diferentes fuentes de información se empieza a concluir la aplicabilidad del proceso.</p> | |
| MÉTODO DEL CASO | <p>Mediante la exposición de casos o experiencias dentro del sector de la gastronomía, se busca que los estudiantes relacionen su formación con la vida laboral que se encontrará en su rol profesional. Permite analizar las acciones realizadas por los individuos expuestos a los hechos.</p> | <p>Paso 1 Conocimiento Individual En este caso la estrategia busca que los estudiantes de manera individual conozcan el caso para su correspondiente análisis.</p> <p>Paso 2 Consulta de pares En esta parte los estudiantes de los grupos de investigación inician la consulta sobre lo que cada uno entendió (grupo máximo).</p> <p>Paso 3 Difusión de Hallazgos Mediante grupos de trabajo, los estudiantes establecen canales de comunicación, permitiendo que se puedan conocer las diferentes impresiones de los hechos sucedidos en el caso de gastronomía.</p> <p>Paso 4 Retroalimentación Mediante el acompañamiento de un docente tutor, se busca dar una</p> | <p>Expone elementos de la cotidianidad del rol del gastrónomo en el sector, evidenciando los conocimientos adquiridos por los estudiantes en su proceso de formación.</p> <p>Permite que el docente pueda guiar el proceso de retroalimentación de la información encontrada en cada caso expuesto.</p> |

| | | | |
|-----------------------------------|---|--|--|
| | | orientación de los procesos expuestos por los grupos de trabajo, permitiendo identificar técnicas a realizar | |
| APRENDIZAJE ORIENTADO A PROYECTOS | <p>Mediante el aprendizaje experiencial se busca que el estudiante coloque en práctica sus conocimientos, elementos que durante la formación solo se han hecho de manera tradicional y monótona.</p> <p>El proyecto seleccionado, busca integrar los conocimientos de la identidad gastronómica capitalina, a partir de propuestas de platos típicos.</p> | <p>Proceso 1 Se da a conocer el proyecto a trabajar, se esboza un primer borrador de temáticas para empezar abordar el reto expuesto.</p> <p>Proceso 2 Se caracteriza el problema a trabajar, luego se analiza las posibles fuentes de consulta para el argumento de su desarrollo. Se busca la consulta con terceros, quienes brindaran su orientación en el proceso.</p> <p>Proceso 3 Mediante el análisis de cada una de las características del proyecto, se empieza a definir los roles de los participantes</p> <p>Proceso 4 Se inicia con la construcción de los productos que den solución al problema planteado</p> | Permite el desarrollo de habilidades de los estudiantes, en la búsqueda de dar soluciones precisas frente al desarrollo de un proyecto, donde se pone a prueba la coordinación y el trabajo en equipo. |

Fuente: Elaboración propia.

Según estos procesos de articulación a desarrollar por el docente para el reconocimiento de la formación integral del gastrónomo profesional; se busca alinear bajo las competencias que la institución tiene, en la generación de habilidades (Tabla 2).

Tabla 2. Cuadro de competencias del programa de gastronomía de la FUSM

| Área | Nivel técnico | Nivel tecnológico | Nivel universitario |
|-------------------------|---|---|---|
| FORMACIÓN INVESTIGATIVA | Aplica soluciones instrumentales a problemas que identifica mediante el uso de diferentes fuentes de información; elaborando reportes sobre los procesos realizados y las metodologías aplicadas para mejorar las situaciones que le plantea el contexto. | Define criterios de análisis y comparación de datos para solucionar problemas aplicando metodologías estándar con informes estructurados para solucionar problemas. | Propone proyectos de investigación para la solución de problemas del contexto mediante la aplicación interdisciplinar de los saberes de profesión |

Fuente: Fundación Universitaria San Mateo, Competencias Transversales FUSM, 2017.

La articulación entre las estrategias y las competencias con que los estudiantes deben alcanzar en el trayecto de su formación son las del mapa de trabajo con que los docentes del programa se enfrentan a diario. Tarea que involucra un compromiso de generar actividades que construyan herramientas dentro de los educandos que orienten la teoría recibida, con las técnicas de la generación de ofertas gastronómicas asertivas frente a los gustos de sus compradores. Por ello McLaren (2005) expresa las orientaciones que debe de tener la planeación docente, de la siguiente forma:

La naturaleza de la dialéctica crítica habilita al investigador de la educación para ver a la escuela no simplemente como un lugar de adoctrinamiento o socialización o como un sitio de instrucción, si no como un terreno cultural que promueve la afirmación del estudiante en su auto transformación. (p. 204)

A partir de este diseño de ambientes críticos permite que los debates establecidos dentro de los espacios de formación ayuden a identificar cos-

tumbres de la comida autóctona colombiana; referenciadas en múltiples interpretaciones y con las cuales trabajan los profesionales en cocina. De este modo, generan el canal de retroalimentación entre la exploración que realiza el estudiante en la búsqueda del desarrollo de su rol como agente custodio de tradición.

Este análisis lo expresa Freire (1985) cuando habla que “la pedagogía crítica debe contribuir a la concientización de los sujetos, entendida esta como el reconocimiento del mundo, no como un mundo dado, si no como un mundo en construcción” (p. 106). Dentro de estos referentes la cocina nacional establece procesos de evolución; gesta espacios nuevos de aprendizaje donde los participantes asuman la responsabilidad de analizar, consultar y proponer nuevos retos de generación de conocimiento. Lo anterior, en sintonía con el debate de los nuevos profesionales encargados de mostrar el diseño de una nueva cocina nacional, que integre su práctica a nuevas formas de ver sus técnicas de preparación.

Dentro de los espacios evidenciados en el presente documento, la construcción de la investigación desde lo formativo se enlaza con un sinfín de actividades, las cuales deben encontrar un punto de unión dentro de los espacios de aprendizaje; pasando por la importancia del uso de la investigación dentro del reconocimiento de una identidad de generación de nuevas alternativas de la realidad, hasta pasar por el rol que tiene el docente como orientador de interpretaciones de sucesos con las que viven a diario sus estudiantes.

Estas acciones descritas evidencian el trabajo realizado por el equipo de profesionales de la FUSM en su programa de gastronomía que día a día cumple con su labor de construir nuevos parámetros de análisis. En estos, la cocina nacional puede darse a conocer tanto a los nuevos profesionales, como al público que desee identificar las principales comidas del territorio nacional, a partir de su entorno cultural y actividades sociales.

Los invitamos a que sigan indagando sobre el modelo de experiencia que establecemos y ayuden a realizar nuevas fuentes de argumento sobre la responsabilidad de construir nuevos perfiles de gastrónomos profesionales, como agentes de cambio y sensibilización a su entorno laboral.

Referencias bibliográficas

- Biddle, Good & Goodson. (2000). *La enseñanza de los profesores. La profesión de enseñar*. Buenos Aires: Paidós.
- Capellá, H. (2015). El retorno a la plaza. *Un caso de estudio en Concepción (Chile)*. Chile: Universidad de Concepción.
- Duarte, J. (2016). *Ambientes de Aprendizaje una Aproximación Conceptual*. Colombia: Universidad de Antioquia.
- Freire, P. (1985). *Pedagogía del Oprimido*. Nueva York: Herder & Herder.
- Guanche, A. (2015). *El autoengaño de los profesores universitarios*. La Habana: Nature.
- La Clau & Moutfle. (1987). *El carácter incompleto, abierto y políticamente negociable de toda identidad*. Francia.
- Lageman, E.C. ([1990]2013). *Contested terrain: A history of education research in the United States*. Education Research
- McLaren, P. (2005). *La vida en las escuelas: una introducción a la pedagogía crítica en los fundamentos de la educación*. México: Siglo XXI.
- Ministerio de Cultura. (2015). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.
- Ortega, F. (2012). *La gastronomía de alta gama de lujo o de calidad como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura*. España.
- Piaget, J. (1967). *Biologie et Connaissance*. París: Editorial Paidós.
- Roden, C. (2003). "Local Food and Culture" En OMT (Ed), *Proceedings or Research and Academic Papers of Local Food and Tourism International Conference*, November 9-10, Lanarka.

- Roldan, O., et al. (2012). *Educación: el desafío de hoy, Construyendo posibilidades y alternativas*. Colombia: Cooperativa Editorial Magisterio.
- Rojas Ávila, L., y Rodríguez Parra, P. (2019). Consultoría organizacional: una propuesta de desarrollo desde el enfoque desde la administración de empresas. En Julián Cortés (Comp). *La administración de empresas: una perspectiva desde el profesional mateísta hacia el futuro* (pp. 60-84). Bogotá: Editorial Universitaria San Mateo. Recuperado de <http://palma.sanmateo.edu.co>
- Rojas de Ferro, M. (2014). La formación de la identidad nacional en la Colombia de mediados del siglo XIX. *Universitas Humanística*.
- Ruiz, P. (2017). Gestión Universitaria, Habilidades Investigativas e Investigación Formativa con los Estudiantes de la Universidad Nacional Autónoma de Chota (Tesis doctoral). Perú: UNACH.
- Solar, M y Diaz, C. (2009). Los procesos de enseñanza-aprendizaje en el aula universitaria: una mirada desde las creencias de académicos de trabajo social y periodismo. *Estudios Pedagógicos*, 1(35), pp.181-197.
- Wagner, P. & Carol, H. (2016). *Ciencias sociales y Estados Modernos Experiencias Nacionales e Incidencias Teóricas*. México: Fondo de Cultura Económico.



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Editorial