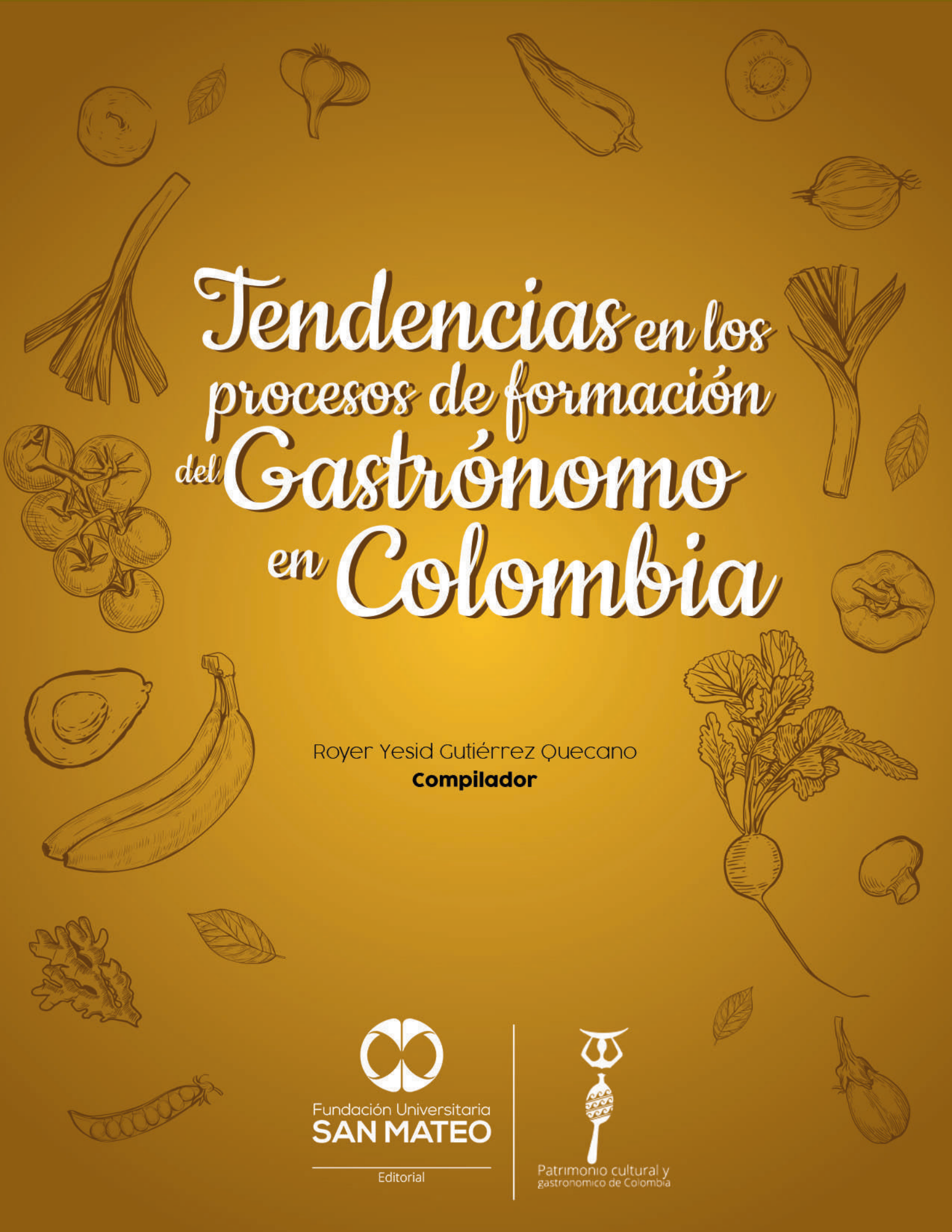




Tendencias en los procesos de formación del **Gastrónomo** en Colombia

Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Compilador



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Editorial



Patrimonio cultural y
gastronómico de Colombia

Tendencias en los procesos de formación del **Gastrónomo** en **Colombia**

Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Compilador

TENDENCIAS EN LOS PROCESOS DE FORMACIÓN DEL GASTRÓNOMO EN COLOMBIA

© Mayra Daniela Maldonado Ladino - Royer Yesid Gutiérrez
Quecano - Maritza Edilma Sabogal Barbosa - Félix Eduardo
Rodríguez Medina - Julio Fernando Ochoa - Claudia Milena
Rodríguez Rodríguez - Katherine Montaña Oviedo - Wilson
Fernando Donato Padilla

COLECCIÓN LIBROS RESULTADO DE INVESTIGACIÓN

Proyecto consolidación de la investigación - Cód. DI2019-I-196-INST

Prólogo

Alvelayis Nieto Mejía

Este libro ha sido evaluado por pares ciegos, cumpliendo
con los criterios de selectividad, temporalidad, normalidad
y disponibilidad propuestos por MINCIENCIAS

Recepción: Marzo 2019

Evaluación de propuesta de obra: Mayo de 2019

Evaluación de contenidos: Julio de 2019

Aprobación: Noviembre de 2019

Tendencias en los procesos de formación del **Gastrónomo** en **Colombia**

Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Compilador

Mayra Daniela Maldonado Ladino - Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Maritza Edilma Sabogal Barbosa - Félix Eduardo Rodríguez Medina Julio
Fernando Ochoa - Claudia Milena Rodríguez Rodríguez
Katherine Montaña Oviedo - Wilson Fernando Donato Padilla



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Editorial

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

Miembros fundadores

Rodrigo Ferreira Pinzón

Andrea Meza Ferreira

Carlos Sebastián Ferreira Osorio

Julián Orlando Ferreira Rondón

Luis Rodrigo Ferreira Díaz

María Janeth Díaz

Vivian Janeth Ferreira Díaz

Presidente

Carlos Orlando Ferreira Pinzón

Rector

Juan Carlos Cadavid Botero

Asesor Rectoría

Richard Rangel

Secretaria General

Melba Ferreira de Meza

Secretaria Consejo Superior

Liliana Tamayo Ortiz

AUTORIDADES ACADÉMICAS

Vicerrectora Académica

María Luisa Acosta Triviño

Vicerrector Virtualidad

Luis Rodrigo Ferreira

Vicerrectora Gestión y Calidad

Vivian Janeth Ferreira Díaz

Vicerrectora de Servicios Académicos

Andrea Meza Ferreira

Decana Facultad Administración

Elizabeth Araque Elaica

Decana Facultad Ingenierías

Gloria Andrea Avelino

Director de Investigación

Ricardo Acosta Triviño

EQUIPO EDITORIAL

Coordinación de publicaciones

Raúl Antonio Cera Ochoa

Corrección de estilo

Paula Cabezas García

Diagramación

Joan Sebastian Yañez Barriga

Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia / Mayra Daniela Maldonado Ladino ... [et al.]; Royer Yesid Gutiérrez Quecano, compilador. -- Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo, 2019.

101 p. ; 24 cm. -- (Colección libros resultado de investigación)

ISBN 978-958-52522-1-9

1. Gastronomía - Enseñanza superior - Colombia
2. Cocina - Enseñanza superior - Colombia I. Maldonado Ladino, Mayra Daniela II. Gutiérrez Quecano, Royer Yesid, comp. III. Serie

CDD: 641.013071 ed. 23

CO-BoBN-

Grupo de investigación



© Editorial Universitaria San Mateo

Transversal 17 No 25-25

<https://www.sanmateo.edu.co/editorial.html>

Bogotá – Colombia

Noviembre de 2019

Bogotá

Made in Colombia

Cómo citar este libro

Gutiérrez Quecano, R. (Comp.) (2019). *Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia*. Bogotá: Editorial Universitaria San Mateo

Licencia Creative Commons - Atribución - Uso no comercial - Sin derivar

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en sistema recuperable o transmitida en ninguna forma o por medio electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otro, sin previa autorización por escrito de la Coordinación de Publicaciones de la Fundación Universitaria San Mateo y de los autores. La Fundación Universitaria San Mateo no es responsable de los contenidos de los textos. Cada autor es enteramente responsable.

Contenido

Prólogo	6
----------------------	----------

Capítulo 1

Elementos epistemológicos y socioculturales de la gastronomía	8
--	----------

Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Mayra Daniela Maldonado Ladino

Capítulo 2

Estado actual de los programas de gastronomía	28
--	-----------

Claudia Milena Rodríguez
Julio Fernando Ochoa

Capítulo 3

Tendencias en los procesos productivos, y de formación, del gastrónomo en Colombia	58
---	-----------

Félix Eduardo Rodríguez Medina
Maritza Edilma Sabogal Barbosa

Capítulo 4

Investigación formativa en la gastronomía	80
--	-----------

Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Katherine Montaña Oviedo
Wilson Fernando Donato Padilla

Prólogo

El reconocimiento de la gastronomía como vehículo de educación y cultura

“La excelencia está en la diversidad y el modo de progresar es conocer y comparar las diversidades de productos, culturas y técnicas”

Alain Ducasse (1970)

Cuando se habla de la profesión de gastronomía en el país, es un tema relativamente reciente, el analizar la importancia que tiene la labor del profesional en esta área en diferentes contextos; desde identificar los principales ingredientes de una preparación, hasta conocer el impacto social y cultural de la región asociada a un plato autóctono. En esta relación del conocimiento y la práctica es donde entra la academia, encargada de establecer un lenguaje en común en el que los estudiantes y docentes reconocen las costumbres de una población e identifican las técnicas ancestrales utilizadas en la puesta en escena de un desarrollo gastronómico.

Por ello el presente libro analiza los diversos factores que tiene en cuenta el programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, enfocado en reconocer el valor de la identidad nacional dentro de la elaboración de productos culinarios, buscando aportar a la difusión de tradiciones mediante la resignificación del aprendizaje adquirido; por los portadores del saber nacional, quienes son fuente de salvaguardia de manifestaciones inmateriales que describen el trabajo del nativo colombiano.

Como elemento de formación, el libro realiza una profunda descripción etimológica del proceso de la gastronomía, evidenciando su significado e interpretación a nivel histórico, social, económico y cultural a nivel mundial como carrera profesional. Luego realiza una comparación con los elementos curriculares que se desarrollan en el programa de gastronomía de la institución, permitiendo contrastar el impacto que ha tenido dentro del sector de las industrias culinarias nacionales el desempeño laboral de sus egresados.

Como elemento de articulación del aprendizaje, se realiza el abordaje del proceso de investigación como materia eje de transversalización del conocimiento; la cual busca la participación de los educandos y docentes dentro del grupo de indagación denominado “Patrimonio Cultural Gastronómico Colombiano” quien es el encargado de fomentar, custodiar y difundir las diferentes tradiciones gastronómicas, convirtiendo elementos de identidad en material pedagógico de consulta, para la comunidad académica nacional e internacional.

Los invito a que nos acompañen indagando este libro desarrollado, ya que permite ser fuente referente del desarrollo de la gastronomía colombiana, tanto en educación, cultura y custodia del patrimonio inmaterial de la sociedad colombiana, que en cada uno de sus hojas fue construido en ser fuente de difusión del conocimiento actual, del rol del profesional en gastronomía en pleno siglo XXI.

Alvelayis Nieto Mejía

Investigador

Elizabeth Araque Elaica

Decana Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas

Fundación Universitaria San Mateo

ELEMENTOS EPISTEMOLÓGICOS Y SOCIOCULTURALES DE LA GASTRONOMÍA

Royer Yesid Gutiérrez Quecano ¹ - Mayra Daniela Maldonado Ladino ²

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 Ingeniera ambiental, candidata a magister en gestión ambiental y desarrollo sostenible. Coordinadora académica del programa de seguridad y salud para el trabajo en la Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: coordinadora.sst@sanmateo.edu.co

Resumen

El presente documento analiza la construcción del concepto de la gastronomía como elemento sociocultural dentro de los planes de formación profesional. También realiza la búsqueda de origen de acuerdo con las competencias de formación del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (FUSM); ajustado a las necesidades que genera el sector productivo en el desarrollo de ofertas laborales y su calidad dentro de la ejecución de las actividades diarias del gastrónomo profesional colombiano. Por último, parte del origen de la gastronomía mundial para centrarse en la interpretación del país, a partir de la profesionalización de los cocineros empíricos; encargados de iniciar con las técnicas ancestrales que describen las preparaciones autóctonas de Colombia hasta el presente.

Palabras clave: Ciencia, epistemología, educación, profesionales de la educación.

La gastronomía: contexto histórico y epistemológico

Cuando se habla de la palabra gastronomía a nivel mundial, se debe analizar desde diferentes puntos de vista; uno de ellos es reflexionar cuál ha sido la relación del hombre con la cocina y, a partir de ahí, establecer la evolución de sus preparaciones. Para ello, es fundamental remitirse al origen del término, el cual viene de las voces griegas (Bode, 1999). “*γαστήρ*”, “*γαστρός*” estómago y “*νόμος*” norma. Estas buscan hacer una descripción sobre la relación de los alimentos con la subsistencia de los hombres en la tierra, dentro de la historia.

Según estudios prehistóricos, la alimentación comienza a tener protagonismo con el descubrimiento del uso del fuego, la caza y el inicio de los procesos de la agricultura. No obstante, la característica fundamental que resalta Navarro (2012) es “que el hombre trascendió dentro de las preparaciones gastronómicas cuando generó las técnicas de preservación de los ingredientes” (p. 12). Sin embargo, dentro de los diferentes puntos de análisis realizados a la generación de cocina y su papel en la historia, Bode (1999) resalta: “la gastronomía hace parte del Arte y la Ciencia, ya que en

una se observa la disposición para composición de un plato y en la otra el uso de varias áreas del saber que trabajan en conjunto para la preparación de alimentos” (p. 16). Lo anterior evidencia que la generación de ofertas gastronómicas en la sociedad está relacionada con diferentes entornos del saber; mediante la puesta en escena de técnicas, que permiten describir los comportamientos de una población, convirtiéndose en tradiciones realizadas al entorno cultural que los caracterice.

A mediados del año 1801, el investigador francés Jacques Berchoux titula el poema *La Gastronomie ou l’homme des champs à table*, en español ‘La Gastronomía o el hombre en el campo en la mesa’ (Iturralde, 2014, p. 5). En el poema establece el desarrollo sobre cómo los alimentos deben ser observados desde el campo de la educación; durante la época los protocolos de la realeza buscan que todas las familias pertenecientes a las grandes sociedades sirvieran al Rey Francés Luis Felipe I, transmitiendo sus conocimientos de padre a hijo.

A mediados del año 1835 nace la palabra “gastronomía”, en la búsqueda de identificar un término que abarcará tanto técnicas como los conceptos de la cocina. Es avalada por la Real Academia Española (RAE); identifica las labores diarias que realizaban los cocineros autóctonos pasando de lo artesanal a lo profesional. Además se fortalece la importancia de empezar a hablar desde la academia de profesionalización de las labores de los cocineros tradicionales.

Así, Francia toma a la iniciativa de generar escuelas de formación en el proceso de la gastronomía a mitad del siglo XIX; identifica la transformación de los ingredientes agrícolas que llegaban a la ciudad de París para la construcción de productos nacionales para los comensales que realizaban su compra de vivieres en el centro de la ciudad.

En 1887 el señor Grimond de Reyneire (cocinero en el gobierno de Napoleón Bonaparte), toma la iniciativa de abrir Le Cordon Bleu, primera institución en educación superior. Centrada en capacitar a los cocineros que luego harían parte del ejército francés, incluso durante parte de los recorridos por el campo de batalla debían alimentar a los soldados de las legiones galas.

Mientras tanto en los Estados Unidos de Norte América, en la ciudad de Boston se inaugura el Boston Cooking School; la cual buscó consolidar técnicas y recetas internacionales que permitieran orientar la producción y transformación de alimentos (Aguilera, 2016, p.12). Por otro lado, en Europa, Suiza toma la iniciativa de orientar sus escuelas de cocina mediante la puesta en práctica de modelos pedagógicos, con estructuras de módulos de aprendizaje establecidas, los cuales tienen una duración de ocho (8) años. Esto evidencia el primer momento de profesionalización de la gastronomía a nivel mundial.

Varios años después, las escuelas de cocina seguían en su arduo trabajo de formación de profesionales en Europa; generaron una gran tendencia por el gusto del buen comer. Entonces, a mediados del siglo XX Grecia, China y Japón desarrollaron planes de formación técnica encargada de establecer la importancia de las tradiciones de cada país. Permitieron la construcción de platos que caracterizaran a las poblaciones nativas, mediante montajes que distinguieran los sabores, olores y texturas.

En el siglo XXI existe un cambio en el modelo instaurado de formación de los estudiantes; genera la reflexión según la cual la cocina formaba parte del mundo de la ciencia. Así, en el año 2009 en España se funda el Basque Culinary Center (BBC) en Mondragón; primera universidad de gastronomía que indaga sobre las tradiciones de los pueblos nativos; generan ideas de negocios, aplican tecnología, cultura y arte frente al nuevo rol del gastrónomo profesional.

A nivel de Latinoamérica, en el año de 1980 se estableció una alianza mediante la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, que permitiera el impulso del desarrollo de la formación de profesionales en el área de la cocina. Participaron países como Costa Rica, Ecuador, Perú, México, Honduras y Colombia; sus representantes concluyeron sobre la responsabilidad de reconocer al gastrónomo latinoamericano como agente garante de conservación de tradiciones culturales. Lo anterior, a partir de identificar elementos antropológicos, sociales y psicográficos de las poblaciones a impactar con el desarrollo de productos.

El estudio de la gastronomía está directamente relacionado con temas de moda en diferentes épocas históricas; evidencia que el tema de alimentos dentro del contexto universal del ser humano evoluciona según las tendencias generadas en un periodo determinado; a veces por influencias o por eventos de comunidades que generan cambios por costumbres. Ante estos cambios, Scarpato (2002) sostiene:

(...) uno de los principales retos en la educación en gastronomía es la falta de conocimiento de los medios académicos al considerar a la gastronomía como “muy común, trivial, y poco problemática”, dejando reducida a la gastronomía a “cómo saber hervir un huevo”. Además, a los cocineros se les relega y se les atribuye un perfil bajo de formación en muchos casos. Scarpato considera que no se les valora en todo lo que contribuyen a la sociedad; así, él reflexiona: “si somos lo que comemos, los cocineros no sólo elaboran nuestros alimentos, ellos también nos han modelado”. Además, Scarpato propone que la investigación en el campo gastronómico se comprometa a alcanzar algunos objetivos como son: uno (1) reposicionar a la actividad gastronómica como una actividad esencial dentro de las comunidades; dos (2) otorgar voz al campo gastronómico, para que genere un discurso con identidad propia que contrarreste la narrativa dominante que oprime a los estudios gastronómicos; y, tres (3) contribuir al posicionamiento de los estudios gastronómicos como una disciplina independiente (aunque estrechamente conectada con otras disciplinas). (p.28)

Dichas apreciaciones se pueden comprobar con el trabajo del gastrónomo en su rol profesional; día a día puede verse relacionado que su labor lo interpretan con un oficio simple; permite que sectores industriales trivialice su trabajo. En algunas ocasiones se ven con funciones operativas que no permiten el desarrollo profesional dentro del entorno culinario. Sin embargo, existen grupos académicos que hacen su llamado al reconocimiento del cocinero profesional tanto en elementos de gestión organizacional

como de coordinación presupuestal; factores que generan redes de trabajo en la búsqueda de profesionales que ayuden a visionar de una forma estructurada las empresas culinarias, en pro del reconocimiento cultural de sus poblaciones. Sobre lo anterior, Kesimoglu (2015) sustenta:

(...) ya que se encuentra siempre en un proceso de transformación o cambio en donde no existe una conceptualización o perspectiva consolidada para su estudio, dado que la gastronomía surge y evoluciona a la par de los contextos sociales en los que está inmersa. Además, el estudio de la gastronomía debe transitar –idealmente– de un enfoque construido básicamente de cualidades medibles y operacionales (i.e., precio, higiene, ubicación, calidad), al desarrollo de un enfoque que atienda aspectos abstractos y cualitativamente hipotéticos, como la satisfacción y la experiencia del comensal. (p. 29)

Cada vez más se puede identificar que el desarrollo de la formación del gastrónomo debe estar complementado de diferentes áreas del saber. Deben identificar elementos a tener en cuenta en relación con los gustos de las poblaciones a los cuales se busca impactar con las nuevas generaciones de ofertas gastronómicas. Para ello es esencial que se involucre el análisis discriminado de los diversos factores que se van a evaluar para el grado de recordación de los consumidores frente al desarrollo de productos alimentarios.

Gutiérrez (2012) manifiesta que existen diversas interpretaciones de la gastronomía y del rol del cocinero en su desempeño:

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término de la gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (p. 6)

Es así como se abre el debate entre la importancia de la interpretación de la gastronomía dentro de las actividades que realiza el profesional en cocina, invitándolo a que cada vez más se profundice el impacto de preparaciones de productos. En este sentido, el montaje de plato parte de la indagación de las costumbres y elementos culturales de las regiones autóctonas de los territorios nacionales, siempre en la búsqueda de difundir las tradiciones extinguidas.

La investigadora Cecilia Isabel Gutiérrez de Alva en el año 2012 generó un análisis sobre cómo la gastronomía tendría impacto, dentro los diferentes contextos, en el aprendizaje del ser humano, resumidos a continuación:

Figura 1. Mapa conceptual de la gastronomía en los entornos del saber



Fuente: Gutiérrez, C., “Historia de la Gastronomía”, 2012.

A partir de lo expuesto por la investigadora, se puede apreciar que los elementos que ayudan al desarrollo de la cocina han estado sujetos a la interacción de diferentes disciplinas. Estos han estado en el escenario de las ciencias exactas y sociales; evidencia una continua línea integral del ejercicio práctico del gastrónomo, en la transformación del concepto de elaborar productos de consumo alineados a las necesidades de la sociedad.

En este sentido, según lo expuesto en este capítulo, el programa de gastronomía de la FUSM atiende la necesidad de reconocer al gastrónomo colombiano como ser integral de la sociedad a nivel de su profesión y bajo la normatividad del Ministerio de Educación Nacional (MEN) es generado el programa académico de Profesional en Gastronomía. Este involucra tres (3) niveles de formación:

1. Técnico en Procesos Gastronómicos y Bebidas.
2. Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas.
3. Profesional en Gastronomía.

En su estructura curricular, dichos programas están orientados a dar respuesta a las nuevas tendencias dentro del sector de la cocina profesional. Parten de reconocer el rol del gastrónomo como agente de diversificación de costumbres nacionales, mediante las preparaciones autóctonas de los diversos lugares del territorio nacional, evidenciando sus regiones culinarias. Para ello la institución fundamenta su formación en competencias del campo científico, tecnológico, cultural e investigativo. Así, el experto en el área de alimentos puede contribuir al reconocimiento de una identidad culinaria en el posicionamiento de Colombia frente al mundo como cuna de nuevos líderes del conocimiento integral de sus cocinas tradicionales.

La gastronomía en la construcción de los procesos socioculturales

La cultura es un tema fundamental en donde la gastronomía desarrolla sus procesos de transformación de alimentos. A partir de costumbres y

tradiciones la comida surge como una manifestación de los procesos de reconocimiento de un pueblo, complementada con música y elementos inmateriales del saber.

Los profesionales de cocina son los encargados de preservar las manifestaciones autóctonas de las regiones del país; por su falta de conocimiento, se está desplazando la identidad del país y adopta las influencias de otras culturas. Por lo anterior, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencias y la Cultura (UNESCO) estableció:

El Patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales. (UNESCO, 2003, p. 2)

A partir de lo expuesto por la UNESCO, en Colombia se toma la decisión de empezar a custodiar las tradiciones ancestrales de los habitantes de los territorios nacionales. En este sentido, buscó que las cocineras y cocineros de tradición fueran reconocidos ante el sector de la gastronomía como los primeros gestores de la educación en el conocimiento de la elaboración de recetas nativas, proyectándolos como baluartes ante los profesionales del sector.

Es así como en el 2009 el Ministerio de Cultura de Colombia estableció los siguientes criterios en la definición de custodiar los aprendizajes de los portadores de tradición, mediante la expedición de la Política de salvaguardia:

(...) la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia, el campo de acción está delimitada a 12 temas, uno de ellos se denomina Cultura Culinaria en el cual es fundamental desarrollar elementos que permitan dar a conocer los saberes e historias de los

pueblos o comunidades nacionales existentes para entender la cocina tradicional en un país multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse en las cocinas regionales y locales. En Colombia entonces, hablamos de nuestras cocinas tradicionales para dar cuenta de esta riqueza. (Ministerio de Cultura, 2009, p. 2)

Dicha Política se centraba en estimular el rescate y el desarrollo de las recetas nativas en cada una de las poblaciones de Colombia; invitaba a las Instituciones de Educación Superior (IES) a tomar la iniciativa de generar un campo de investigación para el reconocimiento de las cocinas tradicionales. No obstante, aún existen grandes falencias en el reconocimiento de los procesos de elaboración de productos; los expertos en cocina poseen un alto índice de empirismo que genera confusión dentro del campo de la educación con los estudiantes.

Esta dificultad ha generado que las ofertas gastronómicas dentro del país se distancien del conocimiento para las nuevas generaciones de gastronomos; permiten que influencias extranjeras se posicionen dentro de la elección de productos alimenticios. Lo anterior es evidenciado en el estudio realizado por la plataforma Booking en el año de 2017 que describe lo que sucede en el campo del reconocimiento de los diez (10) destinos más importantes para la gastronomía (Tabla 1).

Tabla 1. Ranking internacional

No	Ciudad	País
1	Hong Kong	China
2	São Paulo	Brasil
3	Tokio	Japón
4	Atenas	Grecia

5	Kuala Lumpur	Malasia
6	Melbourne	Australia
7	Bangkok	Tailandia
8	Granada	España
9	Las Vegas	Estados Unidos
10	Buenos Aires	Argentina
11	Singapur	Singapur

Fuente: Booking, Plataforma Digital de los 10 destinos, 2017.

En la Tabla 1 se puede observar que dentro de los diez (10) destinos gastronómicos mundiales, Colombia no aparece en las opciones identificadas por los comensales; en la exploración de platos originales de la región, el país no cumple con información necesaria para la solicitud de los comensales nacionales e internacionales.

Ahora bien, según estas apreciaciones, las IES encargadas de ofrecer la carrera de gastronomía han tomado la iniciativa de establecer nuevos enfoques que permitan la difusión de los saberes ancestrales. Como punto de partida toman la oralidad de los antepasados, y la información obtenida de los elementos culturales, como punto central para desarrollar en las aulas de clase.

En su texto *La construcción de la identidad cultural a través del discurso culinario* (2016), Alicia Verónica Sánchez Martínez, busca identificar qué elementos deben tener presente las universidades a la hora de hablar sobre el rescate de tradiciones nacionales; a continuación resumidos en la Figura 2.

Figura 2. Mapa identidad cultural de la gastronomía



Fuente: Sánchez, A., “La construcción de la identidad cultural a través del discurso culinario”, 2016.

En la Figura 2 se puede establecer que los elementos que deben tener los docentes de los programas de gastronomía están dentro de los parámetros de conocer los textos a ser consultados. En este sentido, para el desarrollo de las descripciones de preparaciones ancestrales, es fundamental iniciar con las ceremonias religiosas (realizadas dentro de los territorios por las poblaciones); se puede apreciar que existe una gran cantidad de alimentos y bebidas en las cuales el ser humano comparte en entornos religiosos, donde los fermentos y los amasijos son los más utilizados.

Además, la autora enfatiza que los eventos sociales son ejes fundamentales para el análisis de los ingredientes utilizados en productos gastronómicos, por ejemplo, el festejo de los cumpleaños. En la gran mayoría de veces se generan platos en donde el 80% es influenciado por la figura de la mujer, estableciendo un patrón de los vehículos de influencia social de la comida. Dicha influencia también es abordada por la Política de Cocinas Regionales de Colombia; uno de sus apartados señala:

(...) La riqueza de manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial asociadas a la cocina colombiana se gesta en medio de la diversidad, no solo de sus pueblos, sino también de sus climas, ecosistemas, sistemas productivos y tradiciones alimentarias, siendo la cultura culinaria un factor identitario regional. (Sánchez, 2016, p. 24)

Otro escenario es el establecido por Rojas y Acosta (2019) cuando manifiesta:

(...) Al tener en cuenta estos elementos, dentro de la cultura se menciona que la participación democrática parte de la concepción misma de un Estado Social de Derecho, en el que se reconozcan y respete la diversidad, el territorio y los derechos de los ciudadanos, donde la colectividad prevalece sobre el individualismo, sin dejar de responsabilizar a los actores sociales que la conforman, pues en muchas ocasiones, son quienes dejan de lado su compromiso frente a las decisiones y acciones que inciden significativamente en la consolidación de su tejido social. (p. 13)

En este aspecto, la identidad solo es asociada al desarrollo práctico de las reconstrucciones de técnicas ancestrales; custodiadas por los portadores de tradición, quienes se convirtieron en agentes garantes de preservar los conocimientos de los pueblos nativos de las regiones de Colombia. No obstante, para poder convertirse, y estar a nivel de considerarse patrimonio, las manifestaciones de cultura siempre deben estar en uso. Como lo habla Smith (2006): “existe un discurso autorizado sobre el patrimonio,

que es hegemónico, y que está ligado con las reivindicaciones de poder/conocimiento de expertos técnicos y estéticos e institucionalizado en agencias culturales estatales (...)” (p. 11). Por ello en la actualidad existen diversos hechos sociales donde comienzan a trabajar para darle validez a las acciones de representación que se canalizan mediante muestras sociales, ferias, exposiciones; donde los elementos culturales son expuestos a los sujetos que hacen parte de una comunidad que quiere perpetuar sus elementos simbólicos característicos.

La idea de identificarse y sentirse miembro de una comunidad frente a las acciones que busquen la representación de los elementos culturales, también se enfocó en generar un concepto de rentabilidad que ayude a las cocinas locales a convertirse en prácticas vivas y así fortalecer los lazos de los sujetos con su comunidad. Para Bessière, Poulain y Tibère (2013), “la valorización de los patrimonios alimentarios locales tiene un rol económico motor para los territorios de producción agrícola, proponiendo nuevas vías de desarrollo y construyendo nuevas formas de atracción territorial” (p. 76).

Ante este proceso, los gobiernos locales de las regiones han asumido la tarea de generar agremiaciones que ayuden a las cocineras y cocineros de tradición a establecer eventos donde los espectadores puedan consumir los productos que elaboran. Lo anterior estimula una fuente de ingreso, basada en la caracterización de las tradiciones de una población; inmersas en la elaboración de productos gastronómicos; acompañadas de elementos retóricos (cuentos, poemas, relatos) y de representación de danzas que permiten al comensal disfrutar de una experiencia de identidad.

Dentro del contexto mundial, a nivel de establecer el patrimonio gastronómico, las reflexiones del trabajo desarrollado se han enfocado en que las tradiciones de las regiones estén enmarcadas en incentivar el uso de los elementos intangibles que tiene los territorios. Permiten que exista un autoconocimiento de los valores que se generan en el hogar; es volver a mirar a la constitución de los hogares familiares en sus pilares de desarrollo y comunicación, entre la relación estrecha de costumbres y prácticas sociales. En este aspecto, el especialista en cocina debe descifrar la

representación de ofertas gastronómicas que posibiliten conocer el sentir de la población; en la interacción del ser y el hacer como herramienta de difusión local, nacional e internacional.

Para Rexac (2010), es establecer una “mercantilización de lo auténtico” donde los actores locales se convierten en los modelos a seguir dentro de unas políticas que ayuden a incentivar las actividades económicas y respondan a la sostenibilidad de los pueblos. De esta manera, empoderan a sus individuos al desarrollo de nuevas alternativas de trabajo mediante el uso frecuente de sus representaciones simbólicas en el contexto de actividades diarias y reflejadas en muestras alimentarias.

Para dicho proceso, la gastronomía es el papel protagónico; mediante la construcción de los platos autóctonos permite promocionar destinos turísticos, fuente de progreso dentro de los lineamientos de los países. A su vez, posibilita vender experiencias que ayuden al viajero a conocer de los elementos culturales de los sitios donde piensan viajar. Como lo señala Leal Londoño (2015):

Turistas y, en general, consumidores son hoy por hoy más conscientes de lo que consumen y de su relación con el medio en el que viven. Esto ha incrementado la demanda del consumo de los productos locales (...) A lo mencionado se suma el discurso ético y los valores sostenibles basados en el territorio, el paisaje, la cultura local, los productos locales y la autenticidad como elementos fundamentales del turismo gastronómico (...) que permiten un incremento cada vez mayor en la demanda de esta modalidad turística. (p. 21)

El papel del turista es fundamental durante el proceso de adquisición de los productos; durante el desarrollo del modelo turístico, él es quien se encarga de sentirse identificado por ciertos productos alimentarios como canal de experiencias que le ayudan en el reconocimiento del lugar como encuentro de saberes transformados en productos de consumo. Para Tre-serras, Medina y Matamala (2007):

Las políticas culturales y turísticas han contribuido a reforzar aún más ese rol de los productos alimentarios como patrimonio y símbolo identitario, aunque en algunos casos se discuta el rigor de la autenticidad o incluso una reciente incorporación al imaginario colectivo (...) Así mismo el turismo gastronómico se enfoca hoy en día como una actividad experiencial generada por agentes productores y transformadores. (p. 18)

Dentro de las diferentes descripciones del autor se puede analizar que los viajeros son los encargados de identificar qué elementos gastronómicos son los que quieren consumir en el momento de su viaje. Además de asignar un rubro económico durante su estancia en el lugar del destino y de analizar los posibles regalos a obsequiar a familiares y amigos; la gran mayoría entorno a dulces o bebidas.

Por ello se puede precisar que el patrimonio se convierte en la consciencia de los pueblos en donde confluyen diferentes características que ayudan a fortalecer su esencia. Esto, a partir de vender elementos culturales que ayuden al turista-viajero a vivir nuevas experiencias asociadas a la evolución económica sostenible, dentro de los entornos culinarios y de representaciones artísticas. En este orden de ideas, Montecinos (2012) expresa:

El turismo está vinculado con la gastronomía convirtiéndose en un valor y un motor de desarrollo socioeconómico que pasa por el patrimonio vivo de lo alimentario partiendo de antemano que la sostenibilidad debe estar garantizada por una seguridad alimentaria confirmada. (p. 12)

Es claro que los destinos turísticos deben garantizar que los productos alimentarios deben cumplir las necesidades que busca el viajero. La calidad de sus ingredientes es la parte fundamental para el desarrollo de las ofertas gastronómicas que permitan generar un grado de recordación a los comensales. Así, estos serán los encargados de realizar recomendaciones a los nuevos turistas, creando un ciclo sustentable siempre presente en

el desarrollo de propuestas alimentarias. Para Gascón (2012), la parte de alimentación está en:

La patrimonialización y la conversión de la comida en atractivo turístico que pueda revalorizar el modelo de producción campesino que provee sus materias primas. Se trata de un modelo agrario caracterizado por producir alimentos de calidad, explorar los agrosistemas de forma sostenible y generar utilidades al ecosistema, en contraste con la agroindustria, fuertemente contaminante y homogeneizadora de paisajes y alimentos. Desde este punto de vista, la creación intencional de patrimonio aparece como conveniente y acertada. (p.9)

El autor en mención establece una caracterización de cómo debe ser visto el turismo gastronómico; esboza los factores donde el sector de la gastronomía se puede convertir en el factor de desarrollo territorial mediante el adecuado uso del patrimonio. También, por medio de establecer los parámetros de explotación, de acuerdo con los intereses que tengan los futuros turísticos, a partir de la oferta de elementos culturales; asociados a las experiencias alejen lo rutinario, inmerso en los viajeros. Lo importante a tener presente es que la banalización y la comercialización excesiva puede dañar la intensidad de comunicación del desarrollo cultural de las regiones.

Sin embargo, es importante que toda acción esté dentro del marco de defender la identidad culinaria de los destinos. Ellos son un canal de difusión de tradiciones el cual puede ser fuente económica, siempre y cuando se brinde la autenticidad de los productos a ofrecer a los turistas nacionales como internacionales. De la mano con lo anterior, Espeits (2004) evidencia el rol de la gastronomía, así:

Los productos y los platos, la cocina de un territorio, cuando son patrimonializados con éxito, se convierten en auténticos recursos turísticos, perfectamente equiparables a otros elementos del patrimonio cultural (...) es vender lo local mediante un discurso en donde la población nativa esté presente en toda la cadena y debe ser los principales beneficiados. (p. 34)

A partir del análisis detallado, se establece que los recursos utilizados dentro del desarrollo de ofertas gastronómicas (asociadas a la identidad de los destinos) deben centrar su atención en los habitantes ancestrales como protagonistas. Ellos son los encargados de transmitir sus tradiciones a partir de muestras prácticas que posibiliten la interacción de los turistas como cada actor de las tradiciones de los pueblos visitados, fortaleciendo la cadena sustentable de adquisición de productos gastronómicos.

Por ello, es indispensable que las IES participen dentro del proceso y evidencien la importancia de construir espacios de intercambio de conocimiento. Lo anterior, en la búsqueda de fortalecer el papel de los portadores de tradición encargados de preservar las tradiciones tanto materiales como inmateriales; bajo la consigna de que los primeros beneficiados deben ser los nativos de los destinos.

Para ello el programa de gastronomía de la FUSM incentiva a los estudiantes a participar de la formulación de propuestas que ayuden a estimular el reconocimiento de las tradiciones de cocina. Además, orientados a elementos sustentables, con la transformación de los productos; posicionando la responsabilidad del gastrónomo profesional como agente preservador del patrimonio inmaterial territorial nacional.

Referencias bibliográficas

- Aguilera, I. (2016). *De la cocina al estado nación. El ingrediente*. Mapuche Barcelona: Icaria.
- Bessière, J., Poulain, J.-P. y Tibère, L. (2013). L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. En J. Bessière, J.-P. Poulain y S. Rayssac (Dir.) *Tourisme et recherche* (pp. 71-82). Toulouse: Éditions Espaces, Tourismes Loisir.
- Bode, W.K. (1999). *European gastronomy. The story of man's food and eating customs*. London, UK: Hodder & Stoughton.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS, Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), pp. 193–213. Disponible en: <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Gascón, J. (2017). Turismo, agricultura y alimentación. De la teoría del enlace a la patrimonialización de la gastronomía. En F. X. Medina y P. Leal Londoño (Eds.), *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. Gijón: Trea.
- Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. Viveros de la Loma Tlalnepatla, C.P. Estado de México: Red Tercer Milenio. ISBN 978-607-733-134-6
- Iturralde, J. (2014). *Turismo Gastronómico: la gestión de las DMOs e la promoción en línea de gastroregiones europeas*. Universidad de Girona.
- Kesimoglu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 5(1), pp. 71-91.
- Leal Londoño, M. P. (2015). *Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya.

- Ministerio de Cultura. (2009). *Política de Salvaguardia de las Tradiciones Inmateriales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Montecinos, A. (2012). *Planificación del turismo gastronómico sostenible. Ser-vicios, rutas, productos y destinos*. Ciudad de México: CE-GAHO.
- Navarro, V.; Serrano, G.; Lasa, D.; Aduriz, A.L. & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, pp. 37-45.
- Rexac, M. (2010). Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas. En J. Tresserras y F. X. Medina (Eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo* (pp. 39-71). Barcelona: Universitat de Barcelona-Ibertur.
- Rojas Ávila, L., y Acosta Triviño, G. (2019). Participación democrática y derechos humanos: una perspectiva desde la administración de empresas en Colombia. En Julián Cortés (Comp). *La administración de empresas: una perspectiva desde el profesional mateísta hacia el futuro* (pp. 9-32). Bogotá: Editorial Universitaria San Mateo. Recuperado de <http://palma.sanmateo.edu.co>
- Sánchez, A. (2016). *La construcción de la identidad cultural a través del discurso culinario*. México: Instituto Tecnológico de Monterrey.
- Scarpato, R. (2002). "Gastronomy studies in search of hospitality". *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), pp. 1-12.
- Smith, L. (2006). *Uses of heritage*. London: Routledge.
- Tresserras, J., Medina, F. X. y Matamala, J. C. (2007). El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Catalunya. En J. Tresserras y F. X. Medina (Eds.), *P* (pp. 217-239). Barcelona: Universitat de Barcelona-Ibertur.
- UNESCO. (2003). Política del Patrimonio Inmaterial. Estados Unidos.

ESTADO ACTUAL DE LOS PROGRAMAS DE GASTRONOMÍA

Claudia Milena Rodríguez ¹ - Julio Fernando Ochoa ²

¹ Magister en Dirección y Consultoría Turística, Administradora de Empresas Turísticas y Hoteleras, Técnica Profesional en Cocina, directora del Programa de Gastronomía Fundación Universitaria San Mateo, Colombia. Correo electrónico: dirección.gastronomia@sanmateo.edu.co

² Ingeniero industrial de la Universidad Distrital, Magister en Ingeniería industrial Universidad Distrital, especialista en Higiene y Salud Ocupacional, Universidad Industrial. Docente-investigador en la Fundación Universitaria San Mateo. Correo electrónico: jochoa@sanmateo.edu.co

Resumen

El presente documento busca aportar un panorama acerca de la formación en gastronomía; para ello toma referentes de instituciones europeas, latinoamericanas y los programas profesionales de gastronomía en Colombia para conocer los perfiles y los enfoques de la formación en algunos de ellos. El objetivo se enfoca en analizar las perspectivas de la formación de profesionales en gastronomía al nivel de Instituciones de Educación Superior (IES). Así, analiza el número de estudiantes matriculados, y la demanda de personal por el sector en esta área; por último, toma como base los diferentes niveles de ocupación y los cargos asociados a este.

Palabras clave: educación; programas de educación; enseñanza superior; planes de estudio.

Introducción

La gastronomía, entendida como la relación del hombre con su alimentación y su entorno, hace que confluyan diferentes áreas de conocimiento para entender la profundidad de su definición. Es un acto natural del ser humano por la necesidad fisiológica de la alimentación y la nutrición para el desarrollo de las actividades diarias. Asimismo, se enmarca dentro de los límites de una sociedad, nace en un entorno socio-histórico particular sujeto a una dinámica propia en influencias externas (Bugnot, 2016).

La alimentación, en su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones que componen redes de significados. La estructura social se entiende a través del lenguaje de la alimentación. Así, lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos (Menasche & Gomensoro, 2007 citado en Di Clement et al., 2014).

En este sentido, el sencillo acto de comer comprende un conjunto de saberes, tradiciones, experiencias y productos; varían de acuerdo con el territorio en el que se ubiquen, así como su contexto histórico-cultural. Preci-

samente esta variedad de condiciones y particularidades han convertido a la gastronomía en una forma de expresión cultural; genera un sentido de pertenencia e identidad en una sociedad (Rodríguez, 2019).

En la gastronomía típica y tradicional colombiana se encierra una parte importante del patrimonio intangible de la nación; evoca el recorrido de un pueblo por el tiempo que hoy en día se transmite de generación en generación; diferencia a Colombia de otros países y le da identidad a una población (Valcárcel García & Venegas Pardo, 2015). La importancia que ha tomado la gastronomía a nivel nacional en los últimos años se entiende desde el desarrollo de la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia. En dicho documento, la gastronomía colombiana se fundamenta en las cocinas tradicionales y el acervo patrimonial envueltos en un sistema culinario, definido por la misma política con tres aspectos ventrales, a saber:

1. Valoración y adquisición de los productos necesarios para la preparación de los alimentos.
2. Preparación de los alimentos (Conocimientos y técnicas culinarias, herramientas, medios, muebles y enseres y preparación de comidas).
3. Consumo de alimentos hábitos y reglas de consumo, un sistema complejo que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad, referentes de identidad y pertenencia (Ministerio de Cultura, 2012).

Desde allí se ha gestado la ejecución de diferentes iniciativas como ferias, festivales y encuentros; buscan poner en valor la riqueza gastronómica que han influido en los espacios de formación académica. Además, orientan las tendencias en la formación del gastrónomo colombiano, entendiendo la riqueza patrimonial y la necesidad de realzar su valor e importancia.

En este sentido, la formación en gastronomía en Colombia ha evolucionado. A través de la formación, comienza a ser vista como un oficio para desempeñar funciones inherentes al desarrollo de las ocupaciones de cocineros, meseros, bartender y panaderos. A finales de la década de 1990

del siglo pasado, la oferta de programas de formación se restringía a los programas ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y de algunas IES que empezaban a incursionar en el tema. Una vez iniciado el nuevo milenio, aparecen una serie de escuelas privadas de formación para el trabajo y el desarrollo humano como Gato Dumas y la Academia de Cocina Verde Oliva. Posteriormente, se dio la proliferación de escuelas y programas de cocina en el país, la mayoría de ellos en los niveles de formación técnica profesional, tecnológica y, en años más recientes, profesional universitario.

Elementos que surgen en la educación como lo sustenta Morales y Rodríguez (2019) cuando manifiesta:

(...) la educación toman fuerza y nacen instituciones con ideales acordes a las necesidades de la sociedad, de la misma manera se desarrollan normas que den legalidad a los nuevos modelos educativos, ya en épocas contemporáneas y en búsqueda de la estandarización global de la educación, se asumen retos que serán consecuentes a las necesidades sociales, se empieza a aplicar terminología científica acorde al sistema educativo, se toma en cuenta un concepto como propedéutica y en épocas modernas se asocia a los ciclos educativos. (p. 35)

Los factores que determinan las necesidades de formación profesional de la gastronomía colombiana pueden ser abordados teniendo en cuenta los factores que se abordan a continuación:

1. La riqueza gastronómica del país: Como lo expresa la Política para el Conocimiento y la Salvaguardia de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia uno de los principios es la formación profesional de cocineros y cocineras. Debe promover la investigación e interés por las técnicas culinarias, los contextos históricos, culturales y naturales en los que se originaron los diversos ingredientes, técnicas y preparaciones culinarias de las cocinas tradicionales de Colombia (MinCIT, 2012). Es indiscutible la diversidad natural y cultural presente en el país, de la cual existe desconocimiento en

los espacios rurales, urbanos, academias y centros de investigación. Lo anterior dificulta el arraigo cultural y la generación de identidad gastronómica (MinCIT, 2009).

2. Número de estudiantes: cada vez existe un número más grande de estudiantes y egresados de carreras profesionales afines a la gastronomía. De acuerdo con cifras del Sistema Nacional de Información de la Educación Superior (SNIES), en junio de 2019 se encontraban 12.208 estudiantes matriculados en 41 programas de cocina y gastronomía, en los niveles de formación técnico profesional, tecnológico y universitario.

En este sentido, es necesario que los programas que oferten formación relacionada con la gastronomía establezcan rasgos distintivos claros y pertinentes que les permitan ser reconocidos dentro del mercado. De igual manera, los servicios gastronómicos exigen cada vez más y mejores productos y servicios; ha implicado que el profesional de la gastronomía se prepare mejor, para que pueda incorporarse en organizaciones de servicios de alimentos y bebidas, en creciente especialización (Muñoz et al., 2012).

3. Gastronomía como producto turístico: De acuerdo con cifras del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT) durante 2018, Colombia recibió 4.281.851 visitantes extranjeros; representa un crecimiento del 7,7% en relación con el año 2017, y un crecimiento promedio del 11% desde el 2015. Estas cifras confirman el dinamismo del turismo receptivo; el crecimiento de turistas en Colombia sigue por encima del promedio mundial (6%) y regional (3%) (MinCIT, 2019); demuestra el gran interés de los viajeros internacionales por conocer Colombia en los años recientes, teniendo en cuenta que en 2012 esta cifra no superaba los 2,5 millones de viajeros.

Desde el año 2009, el turismo gastronómico fue entendido en Colombia como un potencial atractivo turístico desde el MinCIT y el Fondo de Promoción Turística (Fontur), gracias a los resultados de la investigación *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo* (2009). Este desarrolló oportunidades y propuestas para direccionar la consolidación de la gastronomía colombiana como un elemento importante en el turismo.

Ahora bien, según estos factores, este capítulo realiza un recorrido por el estado de la educación en el área del programa, y la ocupación del área de gastronomía. Aborda programas tanto a nivel nacional como internacional; toma como referencia países con mayor influencia frente a la gastronomía mundial, en el proceso de formación en esta área, a partir de los factores más sobresalientes de los programas analizados. Posteriormente elabora un análisis de los estudiantes matriculados en las IES en programas relacionados con la gastronomía en Colombia y, finalmente, hace un análisis del comportamiento de las ocupaciones a nivel nacional y departamental, tomando como referencia el observatorio laboral del SENA.

Estado de la educación

Estado de la educación en el área del programa: Europa.

Europa, reconocida por su riqueza gastronómica, es el continente donde se gestó la transformación de la cocina. Durante la época del Renacimiento se dio la transformación culinaria, cuando cocinar pasó de ser la simple elaboración de alimentos para convertirse en el arte de manipularlos para ofertar platos ricos en colores y aromas (Ordóñez Bravo & Robalino Vallejo, 2018). A partir de este importante movimiento, nacieron los primeros restaurantes, la organización de la cocina por jerarquías, la implementación de técnicas y la recopilación de importantes recetas.

La primera escuela de gastronomía nació en París, Francia hacia el año 1895, cuando la primera revista culinaria en Francia denominada *La Cuisinière Cordon Bleu* de la periodista Marthe Distel, con objetivo de aumentar las ventas, ofreció clases de cocina dictadas por chefs profesionales a sus suscriptores. A partir de ahí se ofertó la escuela formal, una de

las pioneras en el mundo (Villegas Becerril, 2015). De allí la importancia de este país como referente gastronómico a nivel internacional.

La expansión de las escuelas de gastronomía se dio por el resto de Europa, especialmente en países como España, Italia y Suiza. En España en el 2009 se estableció la primera universidad culinaria, el Basque Culinary Center (BCC) en Mondragón, la titulación alcanzada es Ciencias Gastronómicas y Culinarias. El modelo de esta institución es eminentemente práctico basado en competencias, cuyo protagonista es el estudiante. El proceso de formación se basa en cuatro (4) ejes: cocina y sala, gestión del negocio, ciencia y tecnología y cultura y arte.

A continuación, se realizará un análisis de los programas de gastronomía más relevantes en algunos países de Europa:

Tabla 1. Programas de Gastronomía en Europa

País	Institución	Tipo de Institución	Nombre del programa	Duración	Orientación del plan de estudios
España	CEU Cardenal Herrera GASMA Gastronomy & Culinary Management Campus	Universidad Privada	Gastronomía /Gastronomy	4 años	Título oficial que combina alta cocina con <i>management</i>
España	Universidad de Mondragón Basque Culinary Center	Universidad Privada	Gastronomía y Artes Culinarias	4 años	Cuenta con itinerarios de profundización: desarrollo y tecnología alimentaria; innovación, negocio y aprendizaje; vanguardia culinaria

España	Universidad Católica San Antonio	Universidad Privada	Grado en Gastronomía	4 años	Orientada al asesoramiento y consultoría para el estudio y diseño de productos desde la innovación y la comunicación.
España	Universidad de Alicante	Universidad Pública	Gastronomía y Artes Culinarias	4 años	Propone una perspectiva global: científica, tecnológica, social, cultural, sanitaria y de gestión empresarial.
Francia	Le Cordon Bleu	Instituto privado	Grand Diplôme Cocina y Pastelería	30 semanas	Programa de formación culinaria completo y con reconocimiento. Compuesto por el Diploma de Cocina y Diploma de Pastelería
Francia	Ecole Nationale Supérieure Culinaire	Instituto privado	Bachelor in Culinary Arts	3 años	Formación en artes culinarias y en competencias administrativas orientada hacia restaurantes y hoteles
Francia	Ferrandi	Instituto privado	Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat	3 años	Enfoque hacia artes culinarias y emprendimiento gastronómico

Suiza	Business & Hotel Management School	Institución privada de Educación Superior	Bachelor's Degree in culinary arts	3 años	Busca desarrollar competencias, prácticas, de liderazgo y administrativas
Italia	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	Universidad Privada	Graduate Degree in Food Innovation & Management	2 años	Enfocado hacia nuevas tendencias y soluciones innovadoras para el sector gastronómico

Fuente: Elaboración propia.

La Tabla 1 evidencia nueve (9) programas europeos analizados, en su mayoría, equivalentes a titulaciones profesionales universitarias en Colombia. La duración de estos programas oscila entre tres (3) y cuatro (4) años; depende del país y el número de créditos de acuerdo con el *European Credit Transfer and Accumulation System* (ECTS), en español Sistema Europeo de Transferencia y Acumulación de Créditos. Los programas de duración de dos (2) años se denominan técnicos o técnicos superiores. Los de duración inferior son cursos, sin una titulación equivalente en la educación superior.

Como se observa en la Tabla 1, el tipo de institución que más se encuentra es de carácter privado, las titulaciones con denominaciones que incluyen gastronomía, artes culinarias, administración y emprendimiento. El principal enfoque en la formación se da en las artes culinarias y el perfeccionamiento de técnicas. De los nueve (9) programas analizados, cuatro (4) de ellos tienen un fuerte énfasis hacia la administración y gestión de establecimientos, siendo el enfoque que más instituciones proponen, lo cual fortalece la importancia de generar en los egresados estas competencias.

Dos (2) de ellas fortalecen el enfoque de innovación; mencionan la creatividad en las artes culinarias como aspecto fundamental en la formación de los profesionales en la gastronomía, así como escenarios de aprendizaje prácticos para desarrollar estas competencias. Uno (1) de ellos fortalece el enfoque hacia el emprendimiento; genera competencias que permitan al egresado la puesta en marcha de ideas de negocio en el sector gastronómico.

En cuanto al programa de Le Cordon Bleu, su orientación es netamente hacia las artes culinarias tanto en cocina como en pastelería; su fortaleza es el desarrollo de habilidades prácticas y perfeccionamiento de técnicas. Por su parte, el programa del Basque Culinary Center, se diferencia en que oferta la posibilidad de tomar uno (1) de tres (3) énfasis en la etapa final del programa: desarrollo y tecnología alimentaria; innovación, negocio y aprendizaje; vanguardia culinaria, por lo que reúne las orientaciones de las escuelas analizadas en ese programa.

De acuerdo con lo anterior, se puede identificar que de los programas analizados la mayoría, además de orientar la formación hacia las artes culinarias y la técnica, se complementan con la formación en administración y emprendimiento. Así, se puede inferir la importancia de la complementariedad de estas dos (2) áreas, además de la necesidad del sector de contar con profesionales de la gastronomía que tengan las competencias para gestionar y dirigir estas empresas. Otro aspecto por resaltar es la orientación hacia la innovación y la creatividad, entendiendo la necesidad de generación de nuevas ideas, productos y servicios en el sector, en la dinámica constante de cambio del sector.

Estado de la educación en el área del programa: Latinoamérica.

La gastronomía en Latinoamérica ha sido fundamentalmente influenciada por la colonización europea, y la posterior llegada de comunidades africanas por la esclavitud, además de las raíces de poblaciones nativas. Estas influencias han generado una diversidad de cocinas en el continente de gran riqueza; algunas con mayor reconocimiento y mayor relevancia, como México, Perú y Argentina, donde se ha desarrollado la formación

en gastronomía con mayor fuerza y donde se reconoce la calidad en la formación en esta área.

Por ejemplo, para el caso de México en la última década han crecido las instituciones educativas que ofertan formación en gastronomía. Fomenta la investigación para identificar problemas y desarrollar propuestas hacia nuevos derroteros para la formación de cuadros especializados (Muñoz et al., 2012). A continuación, se realiza un análisis de los programas de gastronomía más relevantes en dichos países:

Tabla 2. Programas de Gastronomía en Latinoamérica

País	Institución	Tipo de Institución	Nombre del programa	Duración	Orientación del plan de estudios
México	Universidad del Valle de México	Universidad privada	Licenciatura Internacional en Gastronomía	9 semestres	Desarrolla habilidades artes culinarias, así como administración y operación de establecimientos.
México	Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla	Universidad privada	Licenciatura en Gastronomía	9 semestres	Alto manejo de técnicas culinarias nacionales como internacionales; desarrollar proyectos para el sector gastronómico
México	Universidad del Claustro de Sor Juana	Universidad privada	Licenciatura en Gastronomía	8 semestres	Abarca 4 áreas de conocimiento: ciencias de los alimentos, administración, humanidades y técnica.

México	Universidad del Caribe	Universidad Pública	Gastronomía	8 semestres	Orienta la formación de profesionales de alto nivel gerencial enfocados en Artes culinarias, administración y cocina saludable
Perú	Dgallia	Instituto privado	Técnico en Cocina	4 semestres	Promueve la creatividad, innovación y liderazgo, la investigación y trabajo en equipo
Perú	Universidad Le Cordon Bleu	Universidad privada	Gastronomía y Gestión Empresarial	10 semestres/5 años	Profesionales con conocimientos en negocios, proyectos y gestión empresarial culinaria
Perú	Universidad San Ignacio de Loyola	Universidad privada	Gastronomía y Gestión de Restaurantes	10 semestres/5 años	Gestión y administración de los servicios de A&B, conocimientos en nutrición, ciencias empresariales, idiomas y relaciones públicas.
Argentina	Universidad Argentina de la Empresa (UADE)	Universidad Privada	Licenciatura en gastronomía	4 años	Orientación de la formación hacia: administración, gestión, servicios de salón, bebidas que hacen a la formación integral de un profesional gastronómico

Argenti- na	Universidad de Palermo	Universidad Privada	Licenciatura en Gastronomía	4 años	Formación sólida en diseño de planes de negocios (<i>management, marketing, comunicación y costos</i>)
Argenti- na	Universidad de Belgrano	Universidad Privada	Licenciatura en gastronomía	4 años	Posee un enfoque orientado hacia la administración, gestión y emprendimiento

Fuente: Elaboración propia.

Para el caso de la formación de profesionales en gastronomía en Latinoamérica, existen líneas de orientación similares a la observada en el análisis sobre los programas europeos. Se puede inferir que las competencias principales que están formando las instituciones para los profesionales de la gastronomía, además de ser enfocadas netamente en la técnica y el arte culinario, fortalecen la formación para la administración, gestión, diseño y operación de las empresas gastronómicas.

De los nueve (9) programas analizados, cuatro (4) de ellos manifiestan de manera explícita la formación en proyectos, diseño de planes de negocio en el sector gastronómico y emprendimiento. Por otra parte, las duraciones en estos programas en relación con la titulación ofertada (licenciatura equivalente al universitario en Colombia), oscilan entre cuatro (4) y cinco (5) años, observando una unidad en los tiempos de estudio.

Estado de la educación en el área del programa: Colombia.

En relación con la formación, las IES ofertan tres (3) niveles de formación: técnico profesional, tecnológico y universitario. El nivel técnico profesional, comprende tareas relacionadas con actividades técnicas que pueden

realizarse autónomamente. El siguiente escalón, es la formación tecnológica; el desarrollo de responsabilidades de concepción, dirección y gestión. Dan respuesta a las necesidades del sector productivo en el campo asistencial, de supervisión dentro de la gestión de productos y servicios gastronómicos.

Finalmente, el nivel universitario permite el ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, e implica el dominio de conocimientos científicos y técnicos (Congreso de la República, 2002), lo cual implica un nivel de complejidad mayor, además de una integralidad en la formación, de acuerdo con la orientación que ofrece cada uno de estos programas. De acuerdo con lo anterior, se realiza un análisis de los programas de gastronomía que ofertan el nivel universitario.

Tabla 3. Programas de gastronomía en Colombia

Ciudad	Institución	Tipo de Institución	Nombre del programa	Duración	Orientación del plan de estudios
Bucaramanga	Universidad Autónoma De Bucaramanga-UNAB-	Universidad	Profesional en gastronomía y alta cocina	8 semestres	Orientado hacia la formación técnica y de artes culinarias, con componentes como bebidas, turismo, marketing, gestión e innovación

Medellín	Corporación Colegiatura Colombiana	Institución universitaria/escuela tecnológica	Gastronomía y cocina profesional	8 semestres	Además de la técnica, orienta la formación hacia la ciencia y la gestión, para transformar la alimentación, la nutrición y la economía.
Chía	Universidad De La Sabana	Universidad	Gastronomía	8 semestres	Forma profesionales en las áreas de gestión empresarial y emprendimiento artes culinarias, estudios de la alimentación, ciencia y tecnología de alimentos.
Cali	Universidad De San Buenaventura	Universidad	Ciencias culinarias de la gastronomía	8 semestres	Forma profesionales con capacidad para administrar, gestionar y emprender ideas de negocio con orientación a la investigación, la creación culinaria, el marketing y el liderazgo en la logística de eventos

Manizales	Universidad Autónoma De Manizales	Universidad	Artes culinarias y gastronomía	9 semestres	Formación en técnica de transformación y preparación de alimentos, estética, artística, cultural e histórica, salud, nutrición y emprendimiento
Medellín	Colegio Mayor de Antioquia	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en gastronomía y culinaria	8 semestres	Orienta la formación desde una perspectiva científica, tecnológica, investigativa, social, cultural y de gestión empresarial
Medellín	Universidad Católica Luis Amigó (FUNLAM)	Universidad	Gastronomía	8 semestres	Enfoque hacia la creatividad y la gestión empresarial
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria del Área Andina	Institución universitaria/escuela tecnológica		8 semestres	Enfoque en artes culinarias, con orientación hacia la sostenibilidad gastronómica, la soberanía de sistemas alimentarios desde la producción hasta la presentación y consumo de los alimentos.

Bogotá D.C.	Fundación Universitaria Para El Desarrollo Humano – (Uninpahu)	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en turismo y gastronomía	9 semestres	Enfoque en habilidades administrativas, operativas y prácticas para la dirección, supervisión y producción en sus dentro de la industria turística y gastronómica.
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria Horizonte	Institución universitaria/escuela tecnológica	Gastronomía	8 semestres	Coordinación, administración y organización de los procesos de producción y servicios de alimentos y bebidas
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en gastronomía	9 semestres	Orienta la formación hacia la gerencia y administración de áreas y procesos de la gastronomía, con un fuerte enfoque hacia patrimonio gastronómico
Bogotá D.C.	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Institución universitaria/escuela tecnológica	Profesional en gastronomía	9 semestres	Orienta la formación hacia la gerencia y administración de áreas y procesos de la gastronomía. Único programa de formación virtual en el país

Bogotá D.C.	Universidad ECCI	Universidad	Profesional en gastro- nomía	9 semes- tres	Orientación ha- cia la producción de alimentos, arte y dirección en la oferta de nuevos productos, geren- cia de restaurantes y bares.
----------------	---------------------	-------------	------------------------------------	------------------	---

Fuente: Elaboración propia.

Para el caso de la formación de profesionales de la gastronomía en Colombia, se encuentran 14 programas ante el SNIES, con registro calificado. Uno (1) de ellos “Gastronomía y Cocina Profesional” en Unicomfauca no está siendo ofertado por la institución, a enero de 2020. De los programas analizados, se encuentra que nueve (9) de 13 orientan su oferta de manera explícita hacia la gestión empresarial o áreas administrativas, siendo coherente con lo observado previamente en el análisis realizado en los programas de Europa y Latinoamérica.

Es importante resaltar que tres (3) de estos programas manifiestan también orientar su formación hacia aspectos culturales y patrimoniales relacionados con la gastronomía; es congruente con la orientación del Ministerio de Cultura de diseñar estrategias, así como los medios pedagógicos y didácticos, para el fomento de la investigación y la enseñanza de la cocina tradicional colombiana en el ámbito escolar (Ministerio de Cultura, 2012). Otro aspecto para resaltar es la orientación de uno (1) de estos programas, de la Fundación Universitaria del Área Andina hacia la sostenibilidad gastronómica, la soberanía de sistemas alimentarios, que no se observa de manera explícita en ninguno de los demás programas analizados y que, en la dinámica de la sociedad actual toma gran importancia.

De otra parte, la duración de estos programas se encuentra entre ocho (8) y nueve (9) semestres, en congruencia con la duración de programas profesionales en otras áreas de conocimiento. También es importante resaltar que, de acuerdo con lo reportado por el SNIES, nueve (9) de estos

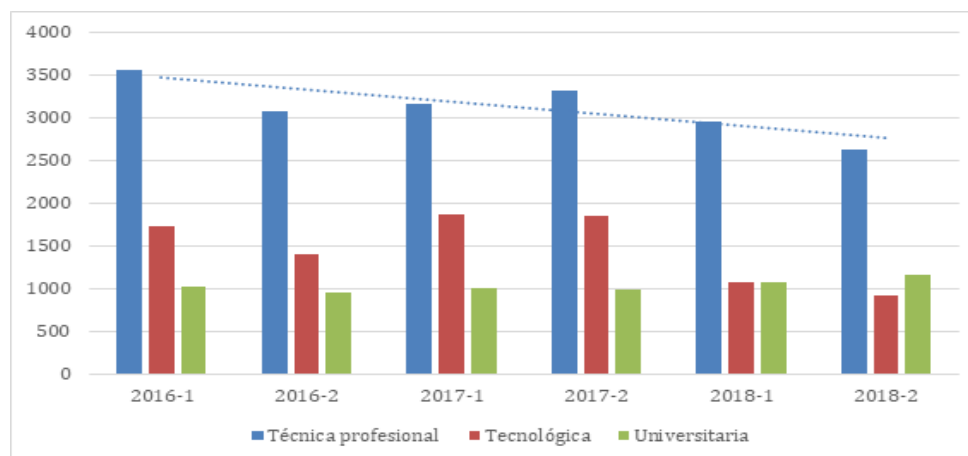
14 programas fueron creados entre 2014 y 2019. Entonces, el “boom” de las escuelas gastronómicas en Colombia comienza su principal desarrollo desde el 2014, creciendo sustancialmente la oferta, en especial, de IES con programas universitarios.

También, se observa que la tipología de las instituciones es privada, en su mayoría; solo el Colegio Mayor de Antioquia, como institución pública. Es de resaltar que la formación de entidades públicas en gastronomía está liderada por el SENA, que forma técnicos laborales, técnicos profesionales y tecnólogos en áreas de gastronomía y afines, sin embargo, no es el objeto del presente estudio.

Matriculados en las IES

Para el análisis de la formación de profesionales en gastronomía, se revisó el comportamiento de matriculados en IES; tomó como referencia la información contenida en el SNIES, desde al año 2016 hasta el 2018. De la información encontrada, se filtraron los registros de programas que contenían en su denominación las palabras “Gastronomía” o “Cocina” en el nivel técnico profesional, tecnológico y universitario. A continuación, se muestra la tabla de evolución de matriculados 2016, 2018, por semestre:

Figura 1. Matriculados IES



Fuente: Base de Datos Institucionales de Educación Superior, 2018

De acuerdo con lo observado en la línea de tendencia, se puede analizar que el número de matriculados en el técnico profesional disminuyó el 26% en 2018-02 en relación con 2016-02; en cuanto al nivel tecnológico, una disminución en este mismo período del 47%. Al contrario, el nivel universitario ha presentado una tendencia estable, y un leve incremento del 11%.

En este aspecto, se puede evidenciar que predomina la formación de técnicos profesionales y la disminución hacia los niveles de formación superior. De igual manera, ha caído el número de matriculados desde 2016 en el nivel técnico profesional y tecnológico; puede interpretarse como disminución del interés por cursar estos programas. Sin embargo, para el caso del nivel universitario, se observa un creciente interés con mayor número de estudiantes matriculados.

Es importante recalcar que la formación de profesionales en gastronomía, en el nivel universitario, con su orientación de acuerdo con lo estipulado en la Ley 749, permite el ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, e implica el dominio de conocimientos científicos y técnicos; es relativamente reciente en el país para esta área específica. Se encuentran los primeros programas profesionales registrados entre el año 2007 y 2010 (SNIES, 2020), frente a otras áreas con más trayectoria cuyo desarrollo ha tenido mayor evolución. Así, es un perfil que se ha venido fortaleciendo y cuyos egresados recientemente están siendo reconocidos por el sector gastronómico. De tal manera, la profesión ahora está orientada a buscar aportes en áreas de investigación, planeación o innovación, necesarias para el fortalecimiento de la gastronomía a nivel nacional.

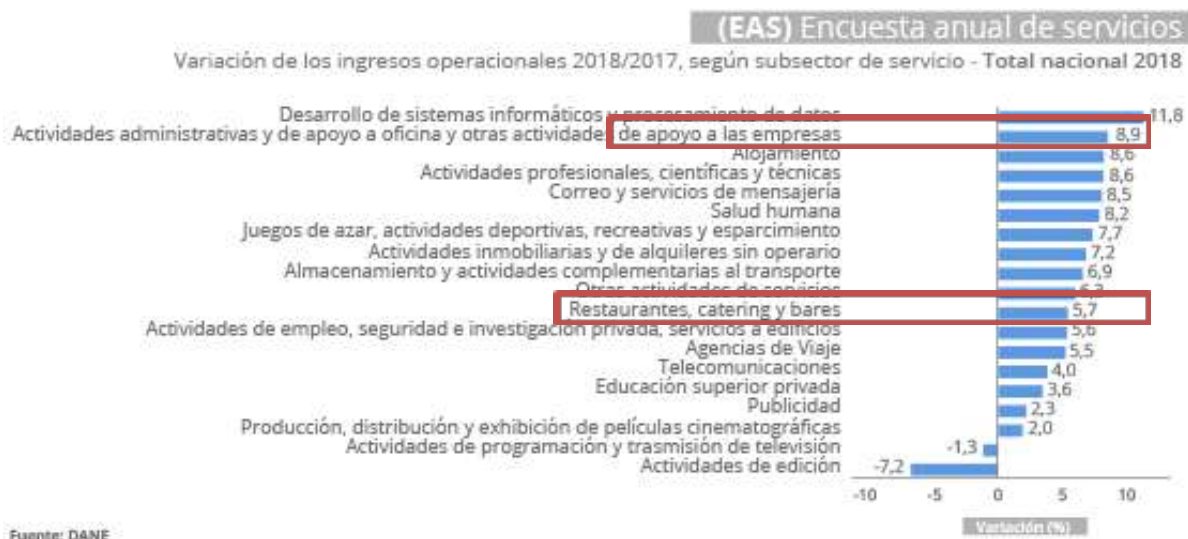
Por su parte la formación técnica profesional está dirigida a contar con personal calificado para operar las áreas de alimentos y bebidas y en el nivel tecnológico hacia cargos de coordinación o supervisión dentro de esta misma área. Esto es coherente con las necesidades del sector productivo y el crecimiento de estos establecimientos en los últimos años; de acuerdo con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el año 2019 el sector Hoteles y Restaurantes reportó un 4% de participación sobre el PIB nacional (MinCIT, 2019).

Comportamiento de las ocupaciones en el área de formación

De acuerdo con la Encuesta Anual de Servicios (EAS) de la Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la cual indica los subsectores con mayor ocupación de personal; muestra dos (2) sectores de alto crecimiento en alojamiento, restaurantes, catering y bares, en los últimos años (2017-2018) (DANE, 2018); donde se emplean la mayoría de los egresados de los programas de gastronomía y cocina.

Por otra parte, frente a cifras de crecimiento económico nacional, estos sectores se encuentran por encima de las cifras nacionales. Además, la tendencia de crecimiento del sector de servicios, específicamente estas áreas, se mantiene, a pesar de los resultados negativos en otros sectores y pueden catalogarse como fuertes impulsores de los indicadores económicos a nivel nacional.

Figura 2. EAS



Fuente: DANE, “EAS”, 2018.

En este sentido, se realizó un análisis de la formación y capacitación en el área de gastronomía, revisando el comportamiento de las ocupaciones en este sector en Colombia, tomando la información del observatorio laboral del SENA. El observatorio vigila el comportamiento de las ocupaciones a nivel país y presenta reportes periódicos sobre el comportamiento de las ocupaciones a nivel nacional y departamental, con base en las personas que buscan empleo (inscritos), los requerimientos de personal del sector productivo (vacantes) y la vinculación laboral de las personas (aspirantes colocados), utilizando información de la Agencia Pública de Empleo (APE).

En la siguiente tabla se muestra el comportamiento de la relación entre inscritos, vacantes y colocados; comparativo entre 2017 y 2018, clasificado por nivel de la ocupación. Entonces, de lo observado en la tabla, en cuanto al nivel profesional no se encuentran cargos asociados a servicio de alimentos y bebidas. Se tomó como referencia directores de planta de procesamiento de alimentos y bebidas, ya que el cargo de chef (el cual dentro del sector se considera profesional), es clasificado por el observatorio en el nivel de técnicos profesionales o tecnólogos. A continuación, se analiza uno a uno el comportamiento de los niveles de ocupación.

Tabla 4. Nivel de Ocupación Laboral

Nivel de la ocupación	Nombre de la ocupación	Número de Inscritos		Número de Vacantes		Número de Colocaciones	
		2017	2018	2017	2018	2017	2018
Nivel Directivo	Gerentes de Restaurantes y Servicios de Alimentos	67	60	25	38	6	13
Nivel Profesional	Directores de Planta de Procesamiento de Alimentos y Bebidas	3	34	6	9	3	0

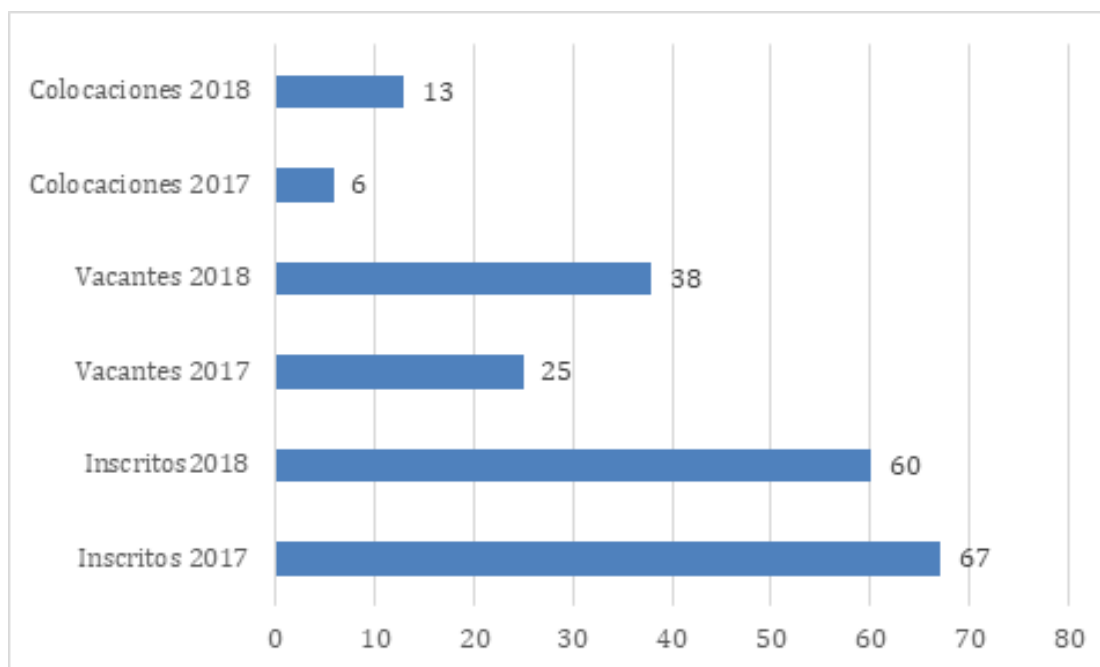
Nivel Técnicos Profesionales - Tecnólogos	Supervisores de Servicios de Alimentos	699	767	529	491	101	91
	Sommeliers	1	0	1	5	0	1
	Chefs	1095	979	1080	1023	291	266
Nivel Calificados	Panaderos y Pasteleros	3073	2835	1610	1606	443	380
	Meseros y Capitán de Meseros	7064	6640	6281	6049	2879	2769
	Bartender	502	374	499	333	220	93
	Cocineros	2333	2557	2390	2637	573	820
	Baristas	135	926	198	498	69	49

Fuente: Elaboración propia con datos del Observatorio laboral SENA, 2020.

En cuanto al comportamiento de cargo en nivel directivo, se encontró únicamente “Gerentes de Restaurantes” y “Servicios de Alimentos”, en el cual el número de inscritos de 2017 a 2018 aumentó. Sin embargo, las vacantes disminuyeron y para 2018, las vacantes eran del 38% respecto a los inscritos, incluso, es más bajo aún el número de colocados; si bien aumentan de 2017 a 2018 el 46%, solo cubren un 34% sobre el total de vacantes.

Lo anterior puede interpretarse como una gran oferta de personal para estos cargos, cuyas vacantes pueden cubrir poco más de la mitad de los inscritos, sin embargo, la colocación de estos inscritos representa apenas un 21%. En este sentido, existe mucha oferta, menor demanda, y además de lo que requiere el sector, parece no encontrarse en los perfiles registrados en la Agencia.

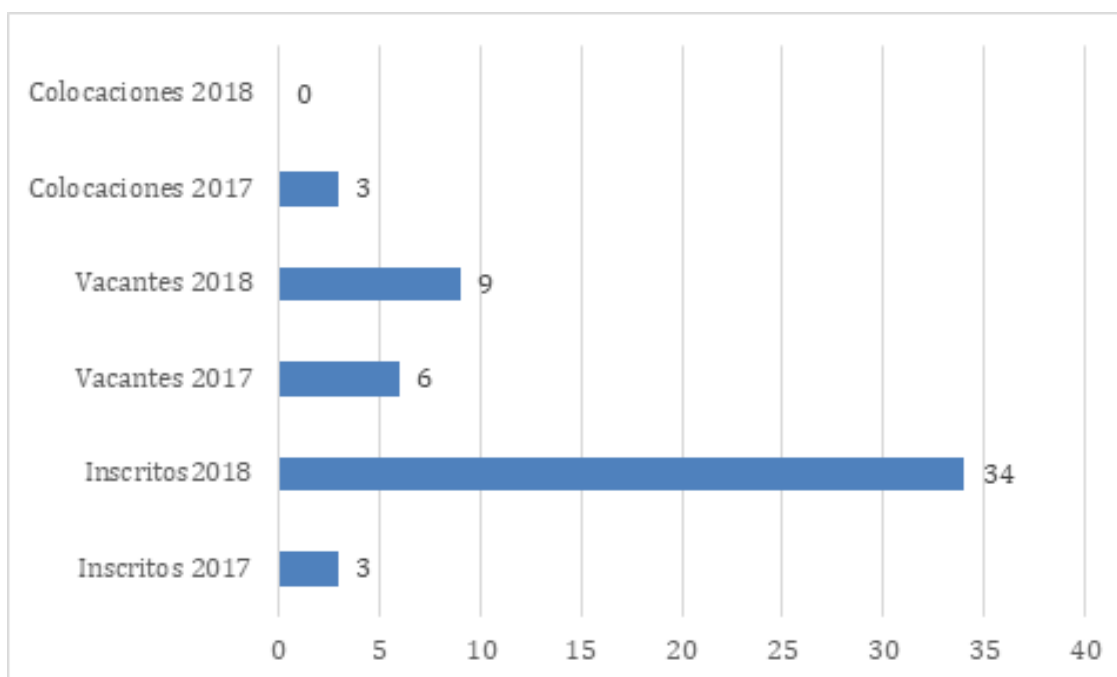
Figura 3. Gerentes de restaurantes y servicios de alimentos



Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

Ahora bien, según el nivel de ocupación profesional, el cargo con mayor relación con el profesional en gastronomía es directores de planta de procesamiento de alimentos y bebidas, también ocupado por ingenieros de alimentos. Allí se observa que el número de inscritos en 2018 aumentó considerablemente, sin embargo, la demanda por estos cargos cubre apenas el 24% del total de inscritos. En este caso, la colocación fue cero, siendo más significativa aún la conclusión aportada para el cargo anterior, a saber, que los profesionales que requiere el sector, parece no encontrarse en los perfiles registrados en la Agencia.

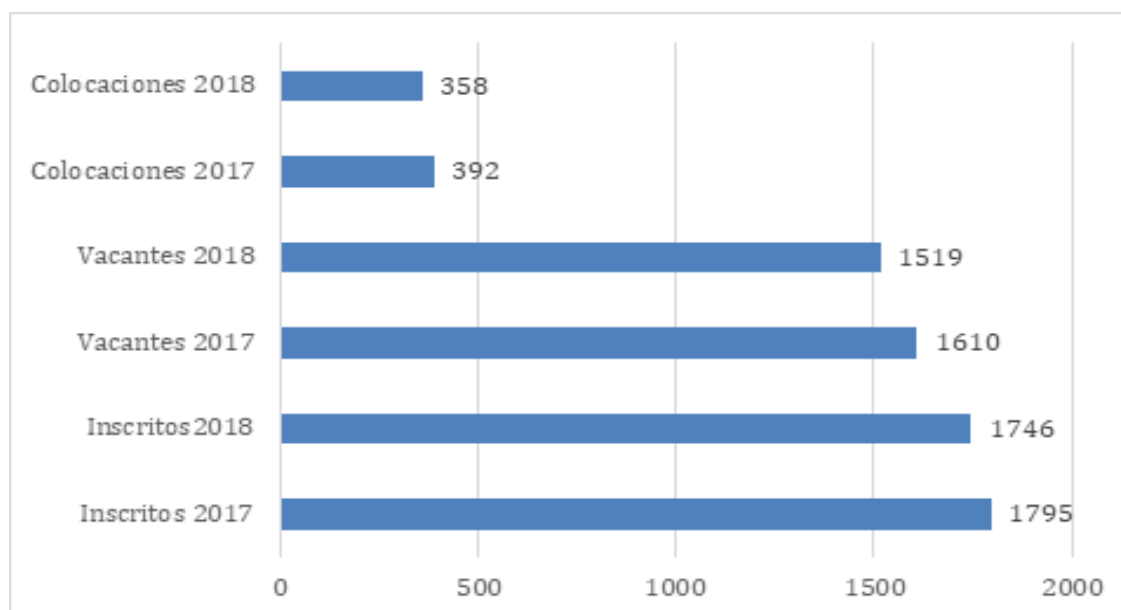
Figura 4. Directores de planta de procesamiento de alimentos y bebidas



Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

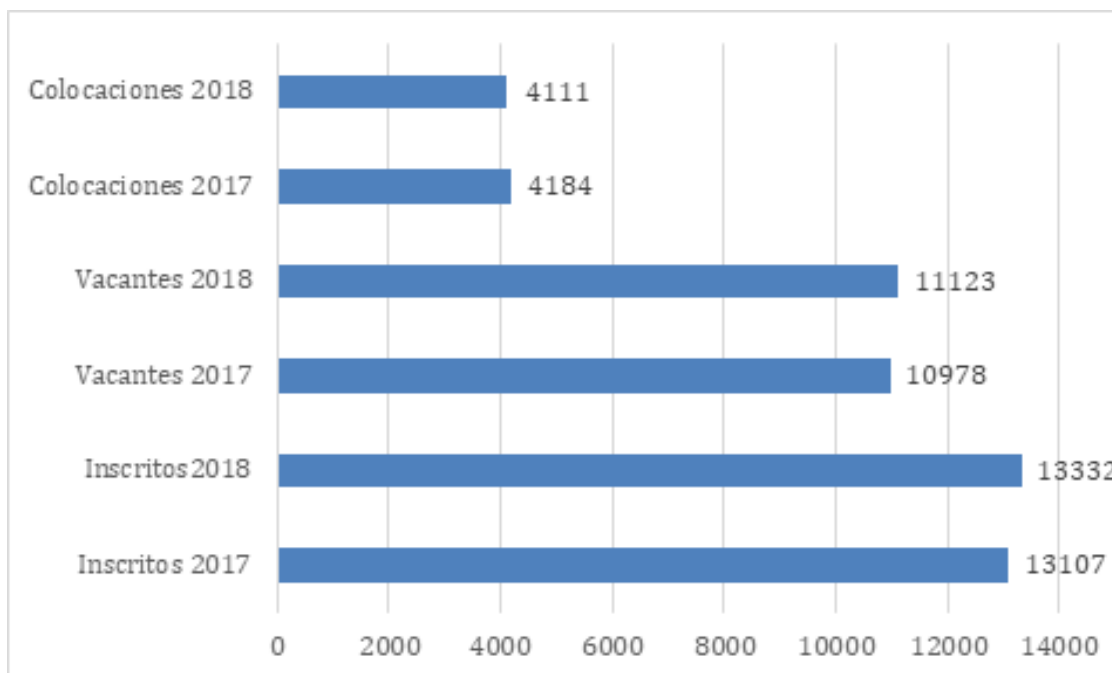
A partir del caso del nivel de ocupación para técnicos, profesionales y tecnólogos, aparecen los cargos de supervisores de servicios de alimentos, sommeliers y chefs. En estos se encuentra una relación mucho más pareja entre el número de inscritos y el de vacantes; para 2018 la brecha era de apenas 13%. No obstante, nuevamente, el porcentaje de colocaciones es del 20%; si bien existe una gran demanda por profesionales en este nivel, no se cubren estas vacantes con los perfiles encontrados en la Agencia.

Figura 5. Total T&T



Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

Finalmente, para el caso del nivel de ocupación calificados, donde aparecen relacionados los cargos panaderos y Pasteleros, meseros y capitán de meseros, bartender, cocineros y baristas; la relación es similar a la anterior. Sin embargo, en estos cargos las cifras tanto en inscritos, vacantes y colocados es significativamente mayor a las analizadas anteriormente.

Figura 6. Total NC

Fuente: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 2018

Lo observado aquí concuerda con lo analizado en el apartado anterior, donde se evidenciaba mayor cantidad de matriculados a programas técnicos profesionales y tecnólogos, según la relación con las vacantes disponibles. Es interesante, en este apartado también analizar las expectativas que tiene el sector en relación con los perfiles deseados y si estos no son encontrados a través de la Agencia Pública de Empleo, qué otros medios de reclutamiento usan las empresas y cómo cubren las vacantes necesarias para el sector.

Conclusiones

Se ha observado un crecimiento y evolución de la formación profesional de gastrónomos, en los últimos años, no solo en Colombia, sino también a

nivel de Latinoamérica y otros países del exterior. Por otro lado, la orientación de la formación, además de buscar fortalecer los aspectos técnicos de la disciplina, buscan un profesional capaz de ir más allá; cuya formación tenga en cuenta otras áreas que convergen a la gastronomía, fomentando la creatividad, el emprendimiento, la sostenibilidad y en muchos casos el reconocimiento de las tradiciones y contextos culturales asociados al área de conocimiento.

Los subsectores de hoteles, restaurantes y bares, dentro del sector de servicios, son algunos con mayor perspectiva de crecimiento; además de renglones que jalonan la economía colombiana. Por lo tanto, se espera que su demanda de personal crezca en los próximos años. Sin embargo, el reto para las instituciones educativas es formar profesionales que respondan a las necesidades y nuevos retos que plantea la industria.

No obstante, la demanda del sector se concentra principalmente en los niveles de ocupación calificado, técnico profesional y tecnológico, lo que puede interpretarse como falta de reconocimiento del sector por profesionales con niveles más altos de formación y otras competencias que pueden impulsar aún más el sector.

Referencias bibliográficas

- Base de Datos Instituciones de Educación Superior SNIES (2020) Estudio de Nuevos programas profesionales, Bogotá, Colombia
- Bugnot, M. A. (2016). La traducción de la gastronomía: Textos y contextos. *Revista de Traductología*, No. 6. Recuperado de <http://dx.doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>
- Congreso de la República. (2002). *Ley 749 Por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y tecnológica, y se dictan otras disposiciones*.
- DANE. (2018). *Encuesta anual de servicios (EAS)*. Bogotá: DANE. Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/servicios/encuesta-anual-de-servicios-eas>
- DANE. (2019). *Producto Interno Bruto 2018* (Tasa de crecimiento anual por actividad económica). Bogotá: DANE. Recuperado de: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/cp_PIB_IV-trim18.pdf
- Di Clement, E., Hernández Mogollón, J. M., & López-Guzmán, T. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*.
- MinCIT. (2009). *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo*. Fontur.
- MinCIT. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. *Ministerio de Cultura*. Recuperado de: <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- MinCIT. (2019). Estadísticas. *MinCIT*. Recuperado de: http://www.citur.gov.co/estadisticas/df_viajeros/all/4

- Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. *Ministerio de Cultura*. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Morales Ospina, A., y Rodríguez Parra, P. (2019). A la vanguardia de la administración de empresas en Colombia. En Julián Cortés (Comp.) *La administración de empresas: una perspectiva desde el profesional mateísta hacia el futuro* (pp. 33-59). Bogotá: Editorial Universitaria San Mateo. Recuperado de <http://palma.sanmateo.edu.co>
- Muñoz, I. M., Salcedo, A. L. T., & Heredia, C. H. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación"*, 12(3), pp. 1-18.
- Ordóñez Bravo, E. F., & Robalino Vallejo, J. A. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *TURYDES Revista Turismo y Desarrollo local sostenible*.
- Rodriguez, C. (2019). *Influencia e incorporación de las políticas de turismo en el desarrollo del turismo gastronómico en ocho (8) regiones de Colombia, estrategias para su desarrollo* [Maestría]. Universidad Europae del Atlántico.
- Valcárcel García, D., & Venegas Pardo, A. (2015). La Comida Típica Dentro De La Internacionalización De La Oferta Gastronómica. En Bogotá (Typical Food within Internationalizing Gastronomy in Bogotá). *Turismo y Sociedad*, 16.
- Villegas Becerril, A. (2015). *Grandes maestros de la historia de la Gastronomía*. Editorial Almuzara.

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:

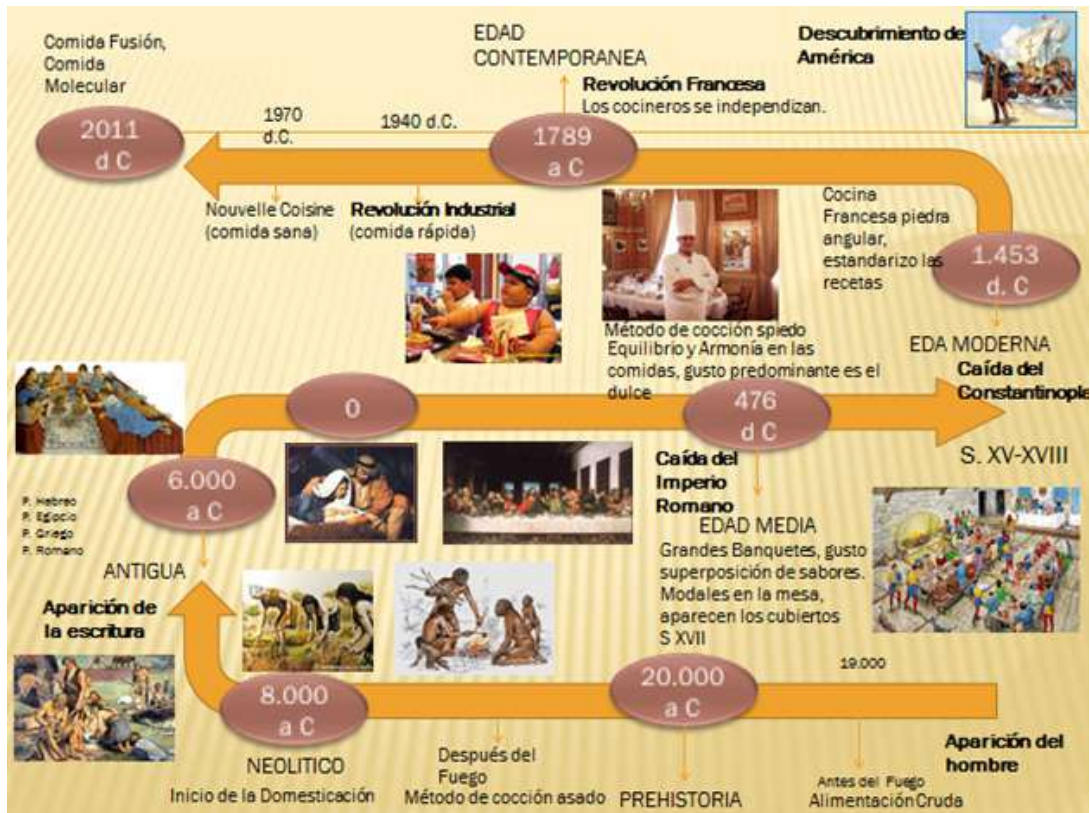
(...) el país se caracteriza por una cocina en donde su territorio es un vasto mantel en el que se oficia un banquete generoso y diverso; la actividad se distingue por un proceso de mestizaje étnico-cultural, que permite el reconocimiento de la cocina como garante de preservación de conocimientos. (p.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

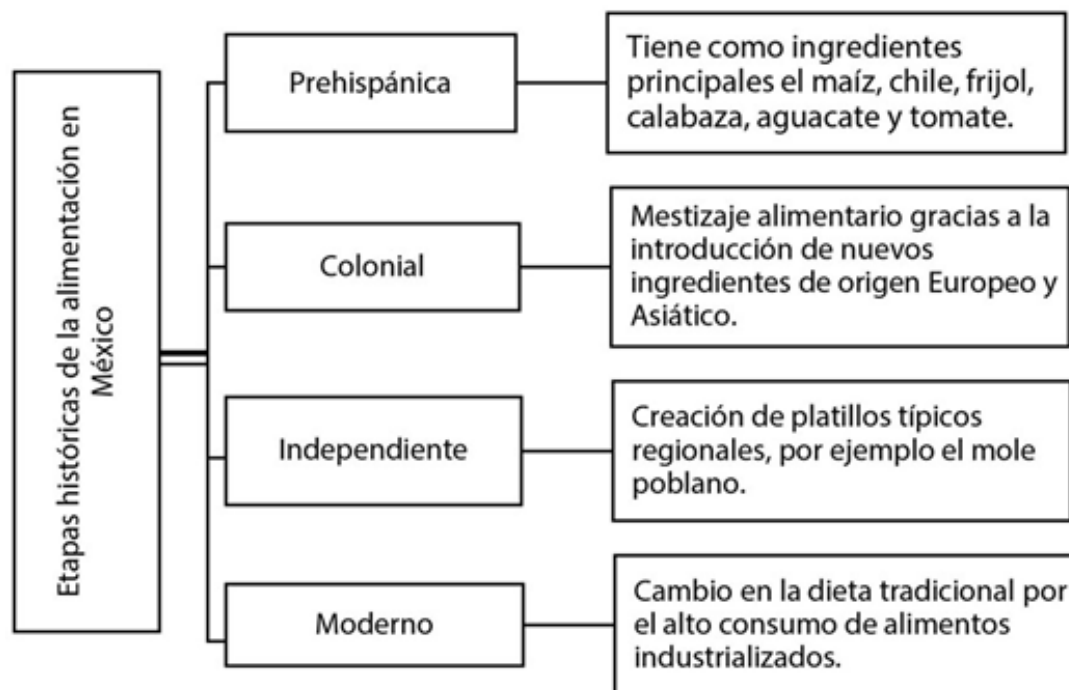
Figura 1. Línea de tiempo sobre el desarrollo de la cocina y la gastronomía



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
“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> .	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.

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 generan 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>

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 gastrónomos 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
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS ABP	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.	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	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.

		primarias, secundarias y terciarias, donde establecen la importancia de los argumentos adquiridos. Paso 5 Difusión de Resultados Luego de conocer la integración de las diferentes fuentes de información se empieza a concluir la aplicabilidad del proceso.	
MÉTODO DEL CASO	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.	Paso 1 Conocimiento Individual En este caso la estrategia busca que los estudiantes de manera individual conozcan el caso para su correspondiente análisis. 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). 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. Paso 4 Retroalimentación Mediante el acompañamiento de un docente tutor, se busca dar una	Expone elementos de la cotidianidad del rol del gastrónomo en el sector, evidenciando los conocimientos adquiridos por los estudiantes en su proceso de formación. Permite que el docente pueda guiar el proceso de retroalimentación de la información encontrada en cada caso expuesto.

		orientación de los procesos expuestos por los grupos de trabajo, permitiendo identificar técnicas a realizar	
APRENDIZAJE ORIENTADO A PROYECTOS	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. El proyecto seleccionado, busca integrar los conocimientos de la identidad gastronómica capitalina, a partir de propuestas de platos típicos.	Proceso 1 Se da a conocer el proyecto a trabajar, se esboza un primer borrador de temáticas para empezar abordar el reto expuesto. 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 brindarán su orientación en el proceso. Proceso 3 Mediante el análisis de cada una de las características del proyecto, se empieza a definir los roles de los participantes Proceso 4 Se inicia con la construcción de los productos que den solución al problema planteado	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