

La restauración del proceso del aprendizaje-investigativo de la gastronomía colombiana, a partir de su arraigo cultural

The restoration of the colombian gastronomy learning-investigative process from its cultural roots

Royer Yesid Gutiérrez Quecano*

Fundación Universitaria San Mateo
Bogotá, Colombia

*rygutierrez@sanmateo.edu.co

Artículo de investigación

Recepción: 30 de julio de 2019. Aceptación: 21 de agosto de 2019

Cómo citar este artículo

Gutierrez, R. (2019). La restauración del proceso del aprendizaje-investigativo de la gastronomía colombiana, a partir de su arraigo cultural. *Sosquua* 1(1), 82-89. Recuperado a partir de <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>

Resumen

El presente artículo busca abordar el proceso que está sufriendo la investigación en el campo de la gastronomía colombiana, a partir del reconocimiento del arraigo cultural del país. Para esto, identifica los portadores de tradición “cocineras y cocineros” emblemáticos por su acervo cultural. Ellos son los encargados de transmitir sus conocimientos, a partir de la integración de la academia como agente garante de ambientes pedagógicos de aprendizaje estructurados en entornos investigativos.

Palabras clave: restauración; gastronomía; educación.

Abstract

This article seeks to address the process that is undergoing research in the field of Colombian gastronomy, based on the recognition of the country's cultural roots. For this, it is identified the carriers of tradition “cooks and cooks” emblematic for their cultural heritage. They are responsible for transmitting their knowledge, from the integration of the academy, as a guarantor of educational environments of structured learning in research environments.

Keywords: restoration; gastronomy; education.

"Cocinar es un arte, pero todo arte requiere saber algo sobre las técnicas y los materiales." Nathan Myhrvold (2012)

"Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro." Joan Miró (1968)

Introducción

Desde hace seis años, la gastronomía colombiana está desarrollando el reconocimiento de la importancia de los entornos investigativos de aprendizaje que permitan el reconocimiento del profesional en cocina en su rol de portador de conocimiento y tradición, a nivel nacional e internacional. Evidencia en la academia la importancia de resaltar la identidad cultural del país mediante la identificación de los portadores de tradición emblemáticos del territorio nacional, quienes son los encargados de mantener el legado inmaterial de las preparaciones autóctonas regionales.

Sin embargo, aún existe desconocimiento por la parte de las universidades que desarrollan los programas de gastronomía a nivel profesional, en la representación de ingredientes y productos nativos en cocina, restando competitividad a los sectores asociados. En el año 2016, el Consejo Nacional de Política Económica y Social (Conpes) estableció la nueva Política Económica y Social que busca incentivar la participación de las cadenas de valor de los agroalimentos, por medio del desarrollo productivo de las regiones. Sin embargo, dejan de lado la gastronomía como factor clave del reconocimiento empresarial, formación y ente laboral.

Este artículo pretende establecer una gran paradoja del desarrollo de la gastronomía en el sector económico del país, llamando a los docentes a establecer estrategias que permitan desarrollar a partir de la investigación, el impulso y el posicionamiento del sector de una forma pedagógica, desde las aulas de clase.

Metodología

La investigación se enfocó en el proceso que se realiza en las diferentes instituciones en Bogotá que ofertan el programa de cocina profesional. Así, se centró en el desarrollo investigativo que se lleva a cabo en el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo

A partir de establecer los elementos que reconocen la identidad cultural del país, se buscó identificar las características que permiten la construcción de ambientes pedagógicos, que ayuden al estudiante profesional del reconocimiento de su arraigo, mediante las preparaciones autóctonas de las regiones colombianas (Dietz, 2011). Gracias a elementos etnográficos, se argumentó la necesidad de establecer un canal de formación entre los portadores de tradición nacional, con el rol formador de la academia, siempre con miras al fortalecimiento en el sello indeleble de territorio, identidad, memoria y país como plataforma competitiva.

Como punto de partida en la generación de estos entornos de educación e investigación, se realizó una cuidadosa selección de referentes cualitativos. Estos ayudaron a abordar el desarrollo de espacios que ayudarán a las necesidades del entorno, frente a la gastronomía nacional.

La restauración, como elemento transversal, fue el eje que permitió establecer los criterios de las preparaciones autóctonas del país. Las cocineras y los cocineros de la región son los encargados de salvaguardar las preparaciones ancestrales que, por motivos de la falta de difusión, se han estado perdiendo. Además, por la poca sistematización existente, se deja de lado frente a las técnicas universales de preparación de alimentos.

Resultados y análisis

Existe un sin número de estructuras metodológicas que pueden ser utilizadas para el desarrollo de indagaciones dentro de la gastronomía. Esto permite que los investigadores puedan desarrollar sus propuestas a partir de un conocimiento integral que ayude a la generación y difusión de nuevos saberes. Sin embargo, es importante dar a conocer a la comunidad académica la estructura empleada por el Programa de Gastronomía de la Fundación para la Educación Superior San Mateo, la cual radica en la etnografía.

Entendida como lo retoma la *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, en su artículo la “Etnografía en la Educación. Tendencias actuales” (2007), donde se sustenta que la herramienta fundamental para los procesos de reconocimiento cultural de las poblaciones radica en la reflexividad que realiza el investigador a la hora de la inmersión de las tradiciones del lugar a explorar. En pocas palabras, es la relación entre el investigador participando desde su experiencia, dentro de la comunidad que se va a analizar.

Esta relación estrecha entre el investigador y el objeto de estudio ha permitido desarrollar una serie de búsquedas dentro del programa, mediante el compromiso y dedicación realizada por sus docentes líderes de investigación, las cuales han tenido el reconocimiento a nivel nacional de sus productos.

Vale la pena resaltar algunas investigaciones de índole etnográfico tales como *Comiendo Pan por Bogotá* (2016) dirigida por el docente Robert Fredy Maldonado, quien estableció las principales panaderías tradicionales del sector de la Candelaria y elaboró el contraste de las preparaciones ofertadas. Además, caracterizó la ruta virtual de los productos y tradiciones del lugar, mediante la ayuda de sus estudiantes. Este trabajo contó con la participación

del programa de ingeniería de sistemas quien, con la ayuda del docente German Alexis Sarmiento López, realizó una aplicación (APP) para la consulta de la información recopilada.

Otro trabajo que cuenta con el proceso de etnografía fue el realizado por el docente Luis Ignacio Martínez. Bajo el título *Banco de memoria sensorial para el análisis del vino. "Nariz del vino del nuevo mundo"* identificó sesenta (60) descriptores aromáticos de productos nacionales, tanto para bebidas como alimentos. Para esto, estableció su contraste bajo el desarrollo de una tabla de equivalencias. Con la ayuda de sus estudiantes, el docente generó un material pedagógico para el uso de la institución en las capacitaciones de cata de bebidas y degustación de alimentos.

Con estas dos propuestas, los docentes Robert Fredy Maldonado y Luis Ignacio Martínez realizaron sus ponencias en el Segundo Encuentro Nacional de Grupos de Investigación en Alimentos y Cocina Colombiana Sennova (2016) realizado en Bogotá. Allí, generaron el reconocimiento del programa de gastronomía y de la institución como pionera en el desarrollo de propuestas integrales e innovadoras.

Para el desarrollo del grupo de investigación del programa, y bajo la línea del Rescate del Patrimonio Cultural Gastronómico Colombiano avalado por el Departamento Administrativo de Ciencias y Tecnología (COLCIENCIAS), los procesos de etnografía continúan resaltando la importancia del trabajo de equipo entre docentes y estudiantes. También permiten la formación y la aplicabilidad de los conocimientos en el desarrollo de nuevos proyectos que velen por el desarrollo integral del saber en la práctica de destrezas adquiridas desde el modo experiencial.

Discusión final y conclusiones

A partir del desarrollo de la Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, generada por el Ministerio de Cultura (2006), el programa de gastronomía asume el reto de poder identificar, rescatar y difundir la gran diversidad de recetas autóctonas de Colombia, que por medio del patrimonio inmaterial se han dejado de realizar y que por el paso de los años se han ido perdiendo por la falta de la recopilación de una memoria viva, que permita estar siempre encargada de fortalecer los saberes tradicionales de las regiones (Di Clemente, Hernández & López, 2013).

Según Mendoza (2010) en su artículo el *Exordio a la memoria colectiva y el olvido social*, la memoria colectiva es la fuente del saber que se debe conservar. Esto, debido a que es el único imaginario en que los seres humanos recuerdan hechos relacionándolos con sus sentimientos y recuerdos.

Lo anterior, en contraposición con lo que manifiesta Maurice Halbwachs (1950) quien sustenta “si llega a olvidar un recuerdo o no pudiésemos dar cuenta de él, es que ya se dejó hacer parte de él” (p.15). Significa que todo lo relacionado con las tradiciones orales inmateriales del país se debe preservar para la construcción de una identidad nacional, que permita el reconocimiento de la cultura gastronómica. Además, como comunidad académica se debe tener en cuenta en la formación de los nuevos profesionales encargados de ser los difusores de los conocimientos y técnicas ancestrales (Rodríguez-Parra y Acosta-Triviño, 2017).

La invitación está abierta a ser los encargados de establecer canales eficaces de difusión, a partir del rescate de las preparaciones nacionales. Para esto, deben integrarlas dentro del contexto práctico para velar y salvaguardar nuestra identidad, con la construcción de una memoria latente de la importancia

de las tradiciones nacionales en el desarrollo de una conciencia colectiva que permita ser fuente impulsadora de preparaciones autóctonas locales.

Lista de referencias

Di Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. Universidad de Córdoba, España.

Dietz, G. (2011), "Hacia una etnografía doblemente reflexiva: una propuesta desde la antropología de la interculturalidad". En *Boletín Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales A.C. Nuevas Epistemologías en Antropología: temas y abordajes*. México: Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales, pp. 3-26.

Halbwachs, M. ([1950] 2012). *La mémoire collective*. Lyon: Universidad de Lyon.

Levinson, B., Sandoval-Flores, E., Bertely-Busquets, M. (2007). Etnografía de la educación. Tendencias actuales. Revista Mexicana de Investigación Educativa. Vol. 12(34), pp. 825-840.

Maldonado, R. (2016). Comiendo pan por Bogotá. II Encuentro Nacional de Investigadores en Alimentos, Turismo y Cocina Colombiana, Bogotá D.C.

Martínez, L. (2016). Banco de memoria sensorial para el análisis del vino. "Nariz del vino del nuevo mundo". II Encuentro Nacional de Investigadores en Alimentos, Turismo y Cocina Colombiana, Bogotá D.C.

Mendoza, J. (2010). *Exodio de la memoria colectiva y el olvido social*. Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa. México: Athenea Digital.

Ministerio de Cultura. (2006). Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. [Ley 1037 de 2006].

Rodríguez-Parra, P. y Acosta-Triviño, R. (2017). *Delitos y conflicto en la localidad 16 Puente Aranda*. Bogotá: San Mateo Educación Superior. Recuperado de <https://palma.sanmateo.edu.co/>