

# **ELEMENTOS EPISTEMOLÓGICOS Y SOCIOCULTURALES DE LA GASTRONOMÍA**

---

Royer Yesid Gutiérrez Quecano <sup>1</sup> - Mayra Daniela Maldonado Ladino <sup>2</sup>

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> 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 genero 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 champ 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

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

<b>5</b>	Kuala Lumpur	Malasia
<b>6</b>	Melbourne	Australia
<b>7</b>	Bangkok	Tailandia
<b>8</b>	Granada	España
<b>9</b>	Las Vegas	Estados Unidos
<b>10</b>	Buenos Aires	Argentina
<b>11</b>	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 Tresserras, 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.
- Bessièrre, 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. Bessièrre, 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 Tlalnepatia, 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.