

Capítulo 5

Modelo de educación para el desarrollo de las potencialidades turísticas y gastronómicas como elemento sostenible

Royer Yesid Gutiérrez Quecano ¹

Claudia Milena Rodríguez Rodríguez 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 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

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

Adrià Ferra (2012)

Resumen

El texto busca analizar los elementos pedagógicos que deben tener los estudiantes y docentes a la hora de identificar un modelo de educación, para el reconocimiento de una identidad gastronómica. Partiendo de la generación de ambientes de aprendizaje y estrategias de formación, que permitan desde la visión humanista establecer al profesional de gastronomía como agente protector y difusor de las tradiciones como de costumbres nacionales desde el trabajo en el aula de clase, la cual será el objeto de análisis y reflexiones como espacio de intercambio de saberes experienciales; en los cuales son fuente de discusión para la generación del nuevo conocimiento.

Palabras clave: educación; preparación de alimentos; pedagogía.

Ambientes y estrategias de educación para el reconocimiento de una identidad gastronómica

Ambientes para el reconocimiento de una identidad gastronómica.

Dentro del desarrollo de la formación en los profesionales en gastronomía, hotelería y turismo el eje fundamental de su formación debe centrarse en el reconocimiento de su identidad como ciudadano de una nación, en las cuales las costumbres y las tradiciones sean los elementos de custodia de la cultura de un país, las cuales permitirán ser centro para el reconocimiento nacional e internacional a nivel de la industria culinaria.

Tomás López y María Margarida (2011) sostienen que:

(...) La actividad turística se caracteriza en la actualidad por los cambios asociados al turismo temático entre lo cual se destaca lo relacionado con la recuperación de la herencia cultural y social de las áreas geográficas, el contacto con la naturaleza y el conocimiento de las costumbres de la propia comunidad local.
(p.3)

Mediante este proceso de identificación de las costumbres locales; la gastronomía juega un papel fundamental en poder capturar la esencia de las comunidades mediante los sabores, texturas y colores de los platos autóctonos de los territorios turísticos, que aportan en cada uno de los visitantes nacionales o extranjeros la caracterización de los hábitos de la población nativa, permitiendo posicionar los productos culinarios dentro de los gustos de los viajeros.

Estos elementos descritos que se presentan en la cadena de consumo de la actividad turística deben ser trasladados a las aulas de clase como elementos de formación de los profesionales de la gastronomía, la hotelería y el turismo, mediante la generación de ambientes de aprendizaje que garanticen el reconocimiento de lo autóctono en un marco del posicionamiento de imagen de los destinos turísticos, ayudando a la difusión de los elementos culturales de las regiones de un país, a nivel local, nacional e internacional.

En el caso de la presente indagación se toman como punto de partida los municipios cundiboyacenses de Villa de Leyva, Sutamarchan y Sáchica trabajo realizado por los investigadores Elizabeth Araque Elaica y Félix Rodríguez Medina; quienes realizaron la búsqueda de los elementos que caracterizaban las tradiciones a nivel de gastronomía de esta región del país. Este será el caso de análisis que se quiere tomar para identificar las estructuras temáticas y sociales que desde el papel de la academia se deben tener en cuenta a la hora de guiar el proceso de educación de los profesionales del sector turístico gastronómico en la actualidad.

Para ello es importante establecer un marco de referencia sobre lo que se puede interpretar como identidad, para luego diseñar la estructura con que se va abordar dentro del modelo de aprendizaje el reconocimiento de una cultura culinaria local. Uno de las principales reflexiones sobre el tema de identidad lo aborda Laborde y Medina (2015), cuando establece que lo único que puede identificar a un pueblo es su forma de

actuar, mediante las prácticas de costumbres que evidencien de carácter simbólico un producto sea danza, pintura o platos autóctonos que toman elementos inmateriales de las comunidades como lo son: los cantos o narraciones orales.

Sin embargo, Contreras (2007), realiza una definición más detallada del proceso al entender la identidad como:

(...) Una parte intrínseca de una cultura, del vivir el día a día, de lo popular, que se convierte en patrimonio, donde se trasforma al pasar de los años que ayuda en la construcción de una sociedad mediante las narraciones de las historias donde se evidencia las tradiciones de las poblaciones, encontrando un espacio en la memoria individual y colectiva que describe un territorio. (p.22)

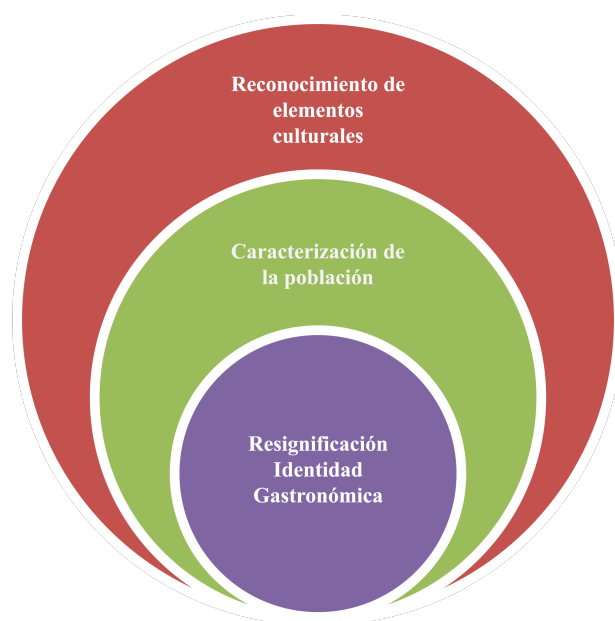
Mediante la identificación de estas características es donde se inicia el proceso de aprendizaje asociado a la indagación y experiencia, que deben tener los estudiantes al momento de caracterizar los elementos que identifiquen las tradiciones de los destinos turísticos, en el caso de la investigación de la “Ruta Bochica” se evidenció los productos autóctonos relacionándolos con la historia de la región y como ellos pueden describirse al momento de generar una ruta gastronómica.

Teniendo en cuenta que, dentro de la investigación desarrollada por Araque y Rodríguez dentro de su modelo de ruta, se sugiere que el aprendizaje de la identidad culinaria este sujeto a lo que sostiene Panza (2016) cuando expresa:

A partir de la Sociedad del conocimiento como algunos lo llaman o la Sociedad pos moderna como lo denominan otros, el aprendizaje debe estar centrado en el estudiante, el desarrollo de retarlo para ponerle proyectos que demuestren sus capacidades, que sepa hacer, que aprende en red, que se inserte en una dirección participativa, mediante una comunicación dirigido a la construcción de una meta; en la cual las construcciones cognitivas, valóricas y motrices estén orientadas a lograr la consecución de un objetivo. (p.21)

Para ello se da a conocer el ciclo de desarrollo del aprendizaje para el reconocimiento de una identidad gastronómica:

Figura 1. Ciclo del aprendizaje para el reconocimiento de una identidad gastronómica



Fuente: Elaboración propia del autor

En la Figura 1 se establece que para el marco de enseñanza de una identidad gastronómica es fundamental hablar de reconocimiento de los elementos culturales de una población, ya que en este marco se desarrolla la generación y diseño de experiencias culinarias, que establecen los profesionales en cocina; como medio de difusión de costumbres y tradiciones que hacen parte de las sociedades colombianas.

Cuando se tiene en claro cómo se originan, cómo se establecen los elementos culturales de una población, se genera un proceso de análisis el cual se enfoca desde la historia de los ingredientes hasta las técnicas de cocción que se van a implementar dentro de las preparaciones; fortaleciendo la resignificación de lo autóctono dentro de un mundo contemporáneo que ha sido invadido por la moda de la fusión y ensamble de productos. Como lo describe Caballero (2008) cuando dice que:

En el nuevo siglo se enfrentan enormes desafíos producto de la evolución de las sociedades modernas cada vez más interrelacionadas universalmente. La relación de educación-sociedad ha sido un dialogo permanente a lo largo del desarrollo histórico-social, así lo demuestra las diferentes etapas por la que han pasado las sociedades. (p.21)

Teniendo ya definido los hechos que describen la parte cultural se debe empezar a caracterizar la población con la que se va a trabajar los productos gastronómicos; en dicha descripción el docente encargado del proceso de guía- enseñanza debe insistir en:

1. Ubicar el lugar geográfico del grupo de análisis, esto permitirá conocer no solamente su ubicación, si no trazar las zonas de influencia con otros grupos de comunidades que compartan los mismos lazos de elementos culturales.
2. Permitirá reconocer la historia de los ingredientes que utiliza las comunidades a la hora de construir platos autóctonos del territorio seleccionado de análisis.
3. Mediante el diseño del estudio socio-económico, se permite identificar los platos autóctonos de la región que son más consumidos, detallando los gustos de los comensales.
4. Los entornos históricos son fundamentales establecer, ya que es la información que permitirá conocer la cronología de influencia nacional o extranjera dentro de las elaboraciones de los productos nativos.
5. Es importante reconocer e identificar los portadores de tradición, ya que son los encargados de difundir las recetas y costumbres que tienen la comunidad de estudio, convirtiéndose en fuente de referencia de información.

Mediante esta construcción se plantea que el estudio de la gastronomía a nivel nacional, debe generar un llamado a sustentar la elaboración de productos con argumentos complementarios en otras áreas del saber, que ayuden a difundir el desarrollo de nuevas ofertas gastronómicas o con el concepto que describe Pauline Adema (2006):

(...) cuando se habla del estudio de la gastronomía de las regiones nacionales se puede definir como paisajes gastronómicos que son avalados por estudios políticos, económicos o históricos que, de una u otra forma, describen la esencia cultural de los territorios, convirtiéndose en fuente de Patrimonio Nacional Culinario, donde el lazo se estrecha entre la relación del lugar de análisis y su comida. (p.13)

Todos estos elementos mencionados con anterioridad dentro de la estructura que debe tener en cuenta el docente, nos llevan a la última fase que se denomina la resignificación de la identidad gastronómica; la cual permite generar la apropiación de los elementos simbólicos y no simbólicos del proceso cultural de la región. En el caso de la indagación denominada “Ruta Bochica” se evidencia que existe un cambiante significado de las nuevas generaciones de comunidades que no se sienten arraigadas con sus tradiciones, las cuales prefieren abandonar sus territorios e incursionar a la capital del país en la búsqueda de nuevos horizontes, debido a que no se sienten parte del legado cultural que sus familias hicieron parte al pasar de los años.

Por ello, dentro del modelo de formación que se plantea en el siguiente capítulo, busca incentivar las características que tiene cada uno de los municipios de la región delimitada en la investigación, para dar un nuevo significado a la cadena de valores sociales que deben tener los individuos y hacerlo partícipes de lo que expone la Organización Mundial de Turismo (OMT) en su libro *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico* (2019) cuando define:

Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. El enoturismo (turismo del vino), es un subtipo del turismo gastronómico y se refiere al turismo cuyo propósito es visitar viñedos, bodegas, degustar, consumir y/o comprar vino, ya sea directamente o cerca del lugar donde se produce. (p.8)

El conocer los principales procesos que involucran la identidad, desde el origen familiar y artesanal permitirá que tanto estudiantes, docentes y comunidad nativa del territorio fortalezcan su conocimiento y práctica dentro de las alternativas de venta de experiencia, dándole nuevas opciones de reconocimiento a los destinos turísticos, ya que se garantizará la construcción de una difusión integral de las ofertas gastronómicas a los viajeros nacionales y extranjeros.

De esta manera se puede fortalecer el concepto que maneja Seijas (2010) cuando sostiene que:

La identidad cultural es un concepto relativamente nuevo para las ciencias sociales, que sistematiza los elementos que distinguen a una colectividad humana, localidad, región un país, área geográfica e incluye los rasgos que tipifican entre si a los individuos que forman parte de la sociedad. La esencia está en que no se homogenizan a referidos sujetos, sino que se tienen en cuenta y se integran sus diferencias en un todo a desiguales escalas. Está Inmersa en un proceso de construcción y se enriquece con la pluralidad de culturas, con las cuales está en constante interacción (p.2)

La continua variación de la identidad en el caso de la gastronomía, permite que durante el proceso de reconocimiento tanto de habitantes como de viajeros, establezcan un canal de comunicación unificado donde el objeto de aprendizaje sea la interacción de la experiencia que se originan entre la parte cultural del territorio, la experiencia de sus cocinas y el impacto de ubicación socioeconómico; los cuales colocan en el mapa de la educación la responsabilidad de incentivar las estrategias prácticas para el correcto aprendizaje de los modelos turísticos sostenibles dentro de un marco de continuo aprendizaje y que dichas estrategias estén orientadas a que lo profesionales de gastronomía, hotelería y turismo continúen a la vanguardia de difundir la tradición ante la nuevas culturas emergentes.

Estrategias pedagógicas, bitácora de enseñanza-aprendizaje de una identidad gastronómica.

Dentro de la formación de profesionales en instituciones de educación superior, es fundamental que el grupo de docentes pueda establecer una serie de herramientas que motiven la construcción de saberes, los cuales estén orientados a incentivar el uso de las tradiciones y costumbres de las comunidades locales, ya que son la fuente para la venta de experiencias a nivel turístico y gastronómico. Así en esta sección se tratará de brindar elementos de análisis a los docentes que se encuentran en la tarea continua de poder explicar la importancia de lo autóctono de las regiones nacionales como plataforma de difusión ante la comunidad de viajeros locales e internacionales; que se encuentra dentro de un mapa de alternativas de visita en un mundo competitivo de destinos turísticos.

Para ello se toma como parte fundamental el concepto que desarrolla Crisholm, Harris, Northwood y Johrendt (2009), cuando dentro del análisis en su recorrido por el proceso de enseñanza – aprendizaje, justifican que el “modelo experiencial” busca combatir la desconfianza de aquellos profesores conservadores ante la utilización del aprendizaje fuera del aula y en el lugar de trabajo, para poder complementar la educación y así fortalecer las competencias de los aprendices autónomos y reflexivos. Características que son fundamentales dentro la identidad como medio de construcción del ser humano, orientado a la formalización de ofertas turísticas gastronómicas alineadas al desarrollo del proceso integral de la formación de los profesionales del área de la gastronomía y del turismo.

María Inés Solar y Claudio Díaz (2009), indagan que en el campo de la docencia dentro de la formación de estudiantes se puede analizar que:

(...) 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)

Dicha caracterización demuestra que los docentes juegan un papel fundamental dentro de los elementos de práctica de los conceptos que se desarrollan en las aulas de clases; la experiencia y la discusión de saberes tanto de estudiantes como de los mismos profesores, permiten generar nuevas herramientas que ayuden a la responsabilidad de encontrar canales precisos de socialización de identidades culturales. Sin embargo, para unificar dichos conceptos es fundamental analizar la posición de Freire (1997), cuando realiza la siguiente afirmación: “no somos seres de adaptación si no de transformación” (p xx). A partir de ello el aprendizaje dialógico toma fuerza en las estrategias de aprendizaje ya que permite dar luz a las comunidades del conocimiento con el continuo intercambio de información de docentes a estudiantes, de estudiantes a estudiantes y de sociedad a escuelas de formación.

Tomando como punto inicial de análisis dentro del rol del docente como agente custodio y difusor de tradiciones materiales e inmateriales, se plantean las siguientes actividades que contribuyen a dar luz de la enseñanza de un modelo de conocimiento de una identidad cultural gastronómica.

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

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, la cual 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	Paso 1 Analizar el escenario del problema Mediante la exposición del caso que se necesita resolver, el estudiante generará una interacción con la problemática expuesta, relacionando las fuentes que debe consultar.	Permite la interacción de los estudiantes con sus compañeros, además de encontrar motivación frente a un reto expuesto. Genera elementos de análisis para el desarrollo de soluciones que les permita dar alternativas dentro de su rol profesional. Genera responsabilidad frente a actividades encomendadas.

	<p>práctica los conceptos desarrollados desde su formación.</p> <p>Esta estrategia permite poner a prueba las habilidades sociales en relación de construir sus conocimientos el rol de solucionar los problemas presentados.</p>	<p>Paso 2</p> <p>Realizar un diálogo interno y externo</p> <p>Los educandos mediante el desarrollo de su experiencia establecen procesos de hipótesis e identifican las causas del problema.</p> <p>Paso 3</p> <p>Generar un plan de trabajo</p> <p>Mediante una consulta de la información que conocen, generan un esquema del desarrollo del trabajo.</p> <p>Paso 4</p> <p>Recopilación de información</p> <p>En esta parte el grupo de trabajo consulta fuentes primarias, secundarias y terciarias, donde establecen la importancia de los argumentos adquiridos.</p> <p>Paso 5</p> <p>Difusión de resultados</p> <p>Luego de conocer la integración de las diferentes fuentes de</p>	
--	---	---	--

		información se empieza a concluir la aplicabilidad del proceso.	
Aprendizaje Orientado a Proyectos	<p>Mediante el aprendizaje experiencial se busca que el estudiante coloque en práctica sus conocimientos, elementos que durante la formación solo se han hecho de manera tradicional y monótona.</p> <p>El proyecto seleccionado, busca integrar los conocimientos de la identidad gastronómica capitalina, a partir de propuestas de platos típicos</p>	<p>Primer proceso</p> <p>Se da a conocer el proyecto a trabajar, se esboza un primer borrador de temáticas para empezar abordar el reto expuesto.</p> <p>Segundo proceso</p> <p>Se caracteriza el problema a trabajar, luego se analizan las posibles fuentes de consulta para el argumento de su desarrollo.</p> <p>Se busca la consulta con terceros, quienes brindarán su orientación en el proceso.</p> <p>Tercer proceso</p> <p>Mediante el análisis de cada una de las características del proyecto se empiezan a definir los roles de los participantes.</p> <p>Cuarto proceso</p> <p>Se inicia con la construcción de los productos que den solución al problema planteado.</p>	Permite el desarrollo de habilidades de los estudiantes, en la búsqueda de dar soluciones precisas frente al desarrollo de un proyecto, donde se pone a prueba la coordinación y el trabajo en equipo.

Fuente: Elaboración propia del autor

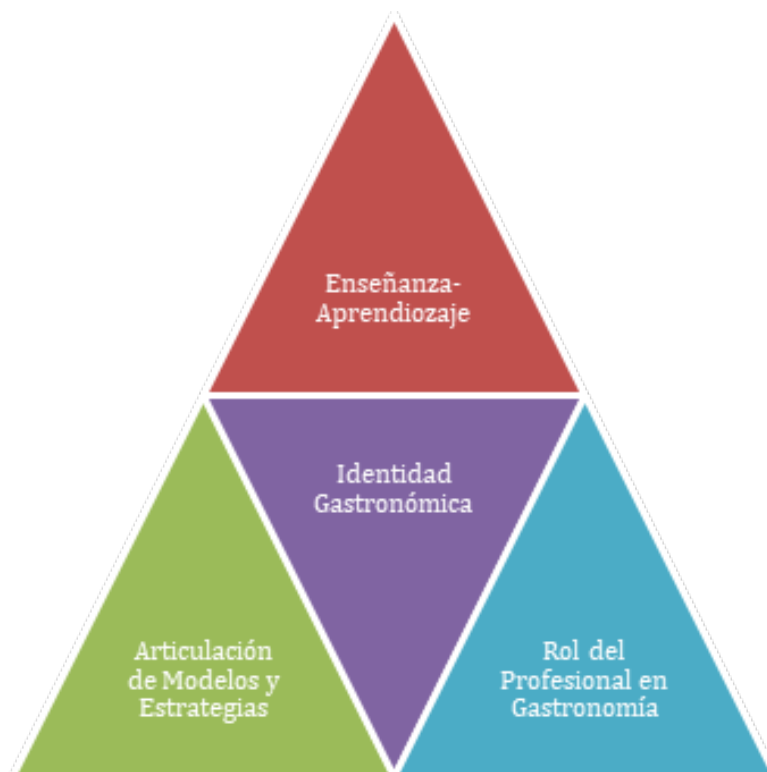
Es importante precisar que estos elementos están sujetos a cambios, de acuerdo con las continuas actualizaciones del manejo de la identidad, tanto en los campos de la venta de productos, como de la interpretación de elementos socioculturales y turísticos; las estrategias pedagógicas son ajustables al impacto que se quiera obtener de los estudiantes dentro de los procesos de formación.

Reconocimiento del rol del gastrónomo como agente protector y difusor de una identidad cultural desde la formación del aula de clase

La gastronomía colombiana está desarrollando el reconocimiento de la importancia de los entornos investigativos de aprendizaje, que permitan el reconocimiento del profesional en culinaria en su rol de portador de conocimiento y tradición, a nivel nacional e internacional. Colocando a la academia la tarea de resaltar la identidad cultural del país mediante la identificación de los portadores de tradición emblemáticos del territorio nacional, encargados de preservar y salvaguardar las representaciones inmateriales de las preparaciones autóctonas locales.

El aula de clase se convierte en una extensión para la difusión de técnicas de elaboración de productos; los cuales son acompañados de los saberes ancestrales, históricos y sociales que se encuentran dentro de cada uno de los territorios del país, la geografía, la economía y los estudios psicográficos son las herramientas de consulta en las cuales los gastrónomos profesionales pueden tomar como referencia al momento de plantear la venta de productos.

Figura 2. Estructura del entorno de los ambientes de aprendizaje para la protección y difusión de una identidad gastronómica.



Fuente: Elaboración propia del autor

En la Figura 2 se aprecia que dentro de las aulas de clases se construyen diferentes micros espacios que articulados y unificados en criterios permiten estructurar los medios de salvaguardia de las tradiciones de las poblaciones nativas del país.

1. La Enseñanza-Aprendizaje: no solamente analizada en la entrega de información, sino como el lugar donde el docente debe relacionar lo aprendido en su experiencia con las investigaciones, publicaciones y estudios que motive al estudiante a la puesta en práctica de su conocimiento.

2. Articulación de Modelos y Estrategias: dentro de los espacios de formación es fundamental establecer las actividades que ayuden a la participación de los educandos, dentro del reconocimiento de su ser como ciudadano, el cual hace parte de la descripción cultural de un país identificado de las traiciones tanto materiales como inmateriales.

3. Rol del Profesional en Gastronomía: mediante los diferentes campos de acción en los cuales se desarrolla el profesional en cocina, es imperativo que siempre sea un embajador y difusor de las técnicas, productos y costumbres que describan los espacios de desarrollo patrimonial de los territorios nacionales.

4. Identidad Gastronómica: entendida como la unidad donde convergen los otros tres ejes (La Enseñanza-Aprendizaje, Articulación de Modelos y Estrategias y Rol del Profesional en Gastronomía) que permitan el reconocimiento desde lo ancestral hasta el proceso social y productivo.

La educación en la actualidad ha tenido varios cambios a partir de las diferentes necesidades que las sociedades han generado en el transcurso de los años, luego de iniciar con la formación del ser desde su forma de pensar, para luego verlo reflejado en su actuar, los docentes han sido los encargados de guiar el proceso. En el caso de la gastronomía se ha podido establecer que el conocimiento sea quedado en transmitir las técnicas básicas de cocina y han apartado los elementos de arraigo de las comunidades nativas del país.

Para ello se sugiere tomar en cuenta las recomendaciones que realiza Gómez (2005), cuando describe los factores que deben tener los docentes en sus clases:

Habilidades Docentes

Las principales habilidades que debe tener en cuenta el docente, en proceso de formación:

- La inducción: presentación del tema de una forma dinámica
- Comunicación Verbal: técnicas de comunicación
- Variación y estímulo: elementos de interacción participativa de docentes y estudiantes

- Formulación de preguntas: preguntas centradas en el desarrollo de actividades orientadas a objetivos
- Refuerzo verbal y no verbal: manejo de elementos de participación y puesta en escena de conceptos
- Integración: elementos de contraste de información
- Organización Lógica: importancia y conexión de los temas a desarrollar (p.45)

Estas características expuestas buscan sensibilizar el desarrollo de la formación profesional en gastronomía eje clave del desarrollo de las experiencias de los territorios nacionales; para ello es fundamental el interés de los estudiantes en conocer sus orígenes y poder transmitir desde una visión humana las recetas autóctonas.

Analizando el fenómeno que se está presentando en la actualidad, se plantea que la visión humanista en los diversos campos del saber debe estar trazada por un proceso de “encuentro humano” (López, 1996, p. 31); donde el diálogo interno del sujeto permita su interpretación libre de los diversos factores que componen la realidad, permitiendo ampliar la comprensión de los diversos elementos que sustentan su percepción frente a los hechos que los rodean.

Elementos que permiten a las instituciones educativas iniciar una sensibilización de los temas que se están desarrollando en clase, generando en los estudiantes la oportunidad de cuestionar y de intervenir en los procesos de educación, estableciendo la participación activa y argumentativa de las diferentes visiones que las academias están ejecutando.

Clara Inés Stramiello (2005), sostiene que lo que se pretende con el desafío de la educación humanista es desarrollar una formación integral de la persona, “porque una visión sesgada y unilateral en cuanto a la formación humana lleva al retroceso en aspectos de generación de educación cuando se desarrolla en un solo sentido” (p.2). Es en esos momentos, donde el papel de la escuela es fundamental, permitiendo que sus estudiantes desarrollen herramientas de análisis que permitan contrastar los diferentes factores, que ayuden a tener una fundamentación a los diversos elementos que rodea el papel de guía en la formación.

La educación humanista desarrolla el papel de generar un proceso reflexivo y crítico, que busca brindarle a los estudiantes “una reivindicación de los valores humanos”

(Granero , 2006 , p. 44); permitiendo que la escuela desarrolle un papel transformador del discurso pedagógico , dejando de lado la superficialidad en que vive el mundo racionalista.

El objetivo de dicho análisis se encuentra en la “autoconstrucción” del ser de acuerdo con lo expresado en la filosofía educativa, donde el hombre debe adquirir las destrezas de explotar sus potencialidades bajo la visión de seis fundamentos como lo son: la creatividad, la libertad, la criticidad, la solidaridad, la integración y la armonización de su mundo bajo la conciencia de su actuar (Patiño , 2012 , p. 45). Todas estas características se deben alcanzar mediante procesos de diálogo grupal donde el intercambio de ideas permita brindar una amplia noción de perspectivas que ayuden a analizar las dinámicas vivenciales del mundo actual.

Referencias bibliográficas

- Adema, P. (2006). *Festive Foodscapes: Iconizing Food and the Shopping of Identity and Place*. Austin: The University of Texas.
- Adrià, F. (2012) *La Comida de la familia y el Equipo del Bulli*, Segunda Edición, Editorial RBA Libros, España. ISBN: 9788492981823
- Conteras, J. (2007). El patrimonio alimentario en el área mediterránea. En Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (Eds.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universidad de Barcelona-Ibetur.
- Crisholm C.U., Harris, M.S.G., Northwood, D.O & Johrendt, J.L (2009). The Characterisation of Work-Based Learning by Consideration of the Theories of Experiential Learning. *European Journal of Education*, 44 (3), pp. 319-337.
- Freire, P. (1997). *A la sombra de esta árbol*. Barcelona: El Rouire.
- Gómez, M. (2005). La transposición didáctica: Historia de un concepto. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, 1(1), pp. 83-115.
- Granero, G. (2006). La educación y la crisis de la modernidad. Hacia una educación humanizadora. *Revista de Artes y Humanidades*, 8 (19), pp. XXX
- López, P (1996) Encuentro de lo Humano. España. Página 31-32
- López, T., y Margarida, M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinaria. *Book of Proceedings* Vol. 1- International Conference on Tourism & Management Studies, pp. 915-922.
- Laborde, G., y Medina, F. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. En Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (Coord.). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*, (pp. 89-104). Guadalajara: Estudios del Hombre/ Universidad de Guadalajara.
- Organización Mundial del Turismo. (2019). *Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico*. Madrid: OMT.

- Panza, O. (2016). La gestión del aprendizaje, algunas preguntas y respuestas sobre en relación con el desarrollo del pensamiento en los estudiantes. *Polis, Revista de la Universidad Bolivariana*, 21, pp. 0.
- Patiño, G (2012) Conciencia Pedagógica. Asturias. Página 45
- Seijas, C. (2010). *La identidad cultural en las disciplinas del ciclo artístico*. La Habana (Cuba): Editorial Pueblo y Educación.
- 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*, 35(1), pp. 181-197.
- Soubal, S. (2008). La gestión del aprendizaje, algunas preguntas y respuestas sobre en relación con el desarrollo del pensamiento en los estudiantes. *Polis, Revista de la Universidad Bolivariana*, 21, pp. 0.
- Stramiello, I. (2005) ¿Una Educación Humanista Hoy? *Revista Iberoamericana de Educación*, 36(8), pp. 1-5.

