



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, HUMANIDADES Y ARTES

GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

**PRESENCIA GASTRONÓMICA JAPONESA EN COLOMBIA: INTERACCIÓN Y
RETROALIMENTACIÓN DE DOS COCINAS DIVERSAS, TOMANDO COMO
REFERENTES BUCARAMANGA Y BOGOTA.**

Presentado por:

CARLOS DAVID CÁRDENAS VEGA

Docente:

MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARINO

DOCENTE PROYECTO INTEGRADOR

Bucaramanga, Colombia, Noviembre 2018.

Dedicatoria

Dedico este trabajo a mi familia, amigos, profesora guía y todas las personas que hicieron esta investigación posible.

Resumen

En el siguiente proyecto de investigación se expone un estudio realizado sobre la presencia gastronómica japonesa en Colombia. El cual tomó como referencias las ciudades de Bogotá y Bucaramanga. Debido al potencial que representa una gastronomía como la japonesa dentro de Colombia, por la retroalimentación que puede haber entre estas dos culturas.

Una vez identificados los sujetos y entrevistados. Se contrastó la información hallada con la teoría. Dando como resultado una teoría fundamentada, que es la presencia de una cocina fusión japonesa y colombiana, de parte de personajes oriundos y descendientes de Japón; y colombianos que aprendieron la cocina japonesa. Esta gastronomía se vio transformada por el ambiente colombiano, debido a la dificultad de conseguir ciertas materias primas, e implementando ingredientes de Colombia. Además de la demanda de comida acorde al gusto local.

Abstract

In the following research project expose a study about the Japanese gastronomic presence in Colombia. Which took as references the cities of Bogotá and Bucaramanga. Due to the potential that represents a Japanese gastronomy within Colombia, for the feedback that may exist between these two cultures.

Once the subjects were identified and interviewed. We contrasted the information found with the theory. Resulting in a founded theory, which is the presence of a Japanese and Colombian fusion cuisine, by native and descendant Japanese characters; and Colombians who learned Japanese cooking. This gastronomy was transformed by the Colombian environment, cause to the difficulty of obtaining certain raw materials, and implementing ingredients from Colombia. In addition to the demand for food according to local taste.

Tabla de contenidos

Contenido

Dedicatoria.....	2
Resumen.....	3
Abstract.....	4
Introducción.....	10
Tabla de contenidos.....	5
1. Planteamiento del problema.....	7
1.1 Descripción del problema.....	12
1.2 Objetivos.....	16
1.3 Justificación.....	16
1.4 Delimitaciones y limitaciones.....	18
1.5 Definición de términos.....	20
2. Marco Referencial.....	22
2.1 Marco de antecedentes.....	22
2.2 Marco teórico.....	25
2.2.1 Gastronomía y Sus Componentes.....	25
2.2.2 Gastronomía Japonesa.....	27
2.2.3 Inmigración Japonesa en Colombia.....	38
2.2.4 Influencia Gastronómica Japonesa en Colombia.....	42
3. Metodología.....	43
3.1 Enfoque y método de investigación.....	43
3.2 Fases de la realización.....	45
3.3 Descripción de la población objeto.....	46
3.4 Instrumentos de recolección de información.....	46
3.5 Validación de instrumentos.....	47
3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos.....	48
3.7 Análisis de datos.....	48
3.8 Aspectos éticos.....	50
4. Resultados.....	51
4.1 Resultados.....	51
4.1.1 Identificar las ciudades en Colombia de mayor cantidad de población oriunda y descendiente de Japón.....	51

4.1.2 Definir los exponentes de gastronomía japonesa en las ciudades seleccionada para el desarrollo de la investigación.....	52
4.1.3 Indagar sobre las transformaciones y características propias de la cocina japonesa en Colombia.	55
4.2 Análisis de datos y teoría fundamentada	61
4.3 Confiabilidad y validez	61
5. Conclusiones	62
5.1 Conclusiones metodológicas.....	62
5.2 Conclusiones según los objetivos.....	62
5.3 Recomendaciones	63
Referencias.....	65
Anexos	68

Lista de figuras

Figura 1. Mapa conceptual del marco teórico.

Figura 2. Fases de realización.

Lista de tablas

Tabla 1. Tabla de relación de categorías y subcategorías con los objetivos.

Lista de anexos:

Anexo 1. Entrevista a instituciones relacionadas con la gastronomía japonesa en Colombia.

Anexo2. Entrevista semiestructurada para personajes de valor.

Anexo 3. Consentimiento informado para participantes en investigación

Anexo 4. Consentimiento informado oral para participantes en investigación

Introducción

En el siguiente proyecto de investigación busca responder la pregunta ¿Cómo es la presencia gastronómica japonesa en Colombia? Esta pregunta nace debido a que en Colombia, considerado como un país multicultural. Se exaltan la gastronomía de países africanos, europeos o del medio oriente dentro de la misma Colombia. En cambio no se ha hablado ni discutido con profundidad, sobre la gastronomía asiática dentro de nuestro país.

A raíz de esto, y por el interés personal del autor sobre la cocina asiática. Nace la investigación tomando de enfoque Japón. Porque su gastronomía tiene un gran valor mundial, y es considerada por muchos como saludable, deliciosa e interesante. Entonces la posibilidad de definir la presencia de esta cocina en Colombia es de gran valor. No solo se podría encontrar con cocina tradicional sino que también una fusión de la gastronomía colombiana con la japonesa. Para resolver esta duda se plantean los siguientes objetivos a cumplir: identificar las ciudades con más inmigrantes o descendientes, definir los exponentes de cocina en estas ciudades y por ultimo tomando de fuente, el marco teórico y la investigación de campo, teorizar sobre la presencia gastronómica japonesa en Colombia.

Por eso en primera estancia se tendría que definir que se toma como gastronomía en este proyecto. Para luego describir y conocer como es la gastronomía japonesa. Para luego poder hallar ejemplos y representantes de dicha gastronomía en Colombia. Una vez llevado acabo esto se consulta sobre las relaciones que han tenido Japón con nuestro país. Donde se encuentra que por ase más de 100 años hubo una inmigración significativa en Colombia. Lo que sustenta aún más la existencia de gastronomía japonesa en Colombia.

Finalmente se lora resolver parcialmente la pregunta problema, debido a las limitación del proyecto al ser realizando. Logrando definir la gastronomía japonesa en Colombia como una

fusión. Debido a factores sociales y económicos que han influido en el cambio de las propuestas de cocina tradicional hasta ser lo que hoy está presente en el país

1. Planteamiento del problema

En Colombia coexisten y han coexistido varias culturas. Cada una de ellas con su identidad cultural. Entre estos aspectos culturales esta la gastronomía, algo propio y único. Y en estas culturas que viven en Colombia está la japonesa, una población poco exaltada y que merece su reconocimiento. Debido a su rica cultura, y dentro de esta su gastronomía, que hoy en día es valorada y codiciada a nivel mundial. Este proyecto explorará la existencia de la gastronomía japonesa dentro de Colombia y como se ha desarrollado.

1.1 Descripción del problema

La presencia de algo o alguien se puede definir como el hecho de estar dentro o delante de otra (Real Academia Española RAE, 2017). En este caso se tratará la presencia gastronómica de un país dentro de Colombia, en específico de Japón. Pero el problema está en definir la presencia de algo intangible como la gastronomía, que es una característica netamente cultural y propia de un país. Para esto se puede tomar como ejemplo el estudio de las comunidades negras africanas y árabes en Colombia, debido que estos grupos han tenido una incidencia en Colombia, una desde el comienzo de la colonia (Ministerio de Cultura, 2010) y otra desde los finales del siglo XIX (Ministerio de Cultura, 2011). Estos estudios determinan que hay grupos de personas que viven en Colombia con raíces de otros países, que conservan características culturales propias como el lenguaje o la comida que permite el enriquecimiento de esta misma cultura y de la misma colombiana. Con esto se fundamenta que dentro de Colombia existen características culturales de otros países por medio de sus comunidades oriundas y/o descendientes, y en esta investigación en cuestión se llevará el enfoque hacia los temas gastronómicos de las comunidades japonesas.

Japón está ubicado al este del continente asiático, conformado por cuatro grandes islas denominadas Hokkaido, Shikoku, Honshu y Kyushu. Tiene una extensión de 378.000 kilómetros

cuadrados, está dividida en ocho regiones y éstas en 46 prefecturas. Japón tiene 126,95 millones de habitantes según el último análisis en noviembre del 2016 (The World Bank, 2016) y es la tercera economía más grande en el mundo solo superada por Estados Unidos y China. También experimenta las cuatro estaciones, pasando por verano caluroso e invierno helados. Posee una gran variedad de paisajes a pesar de ser un país pequeño debido a sus grandes montañas, entre estas el famoso monte Fuji, y también por sus costas (Web Japan, 2017). El actual capitán de Japón es la ciudad de Tokio en la prefectura del mismo nombre en la región de Kanto. Es una ciudad cosmopolita donde se ven los contrastes de lo tradicional y lo actual.

La cocina japonesa es conocida y valorada por todo el mundo, por considerarse más saludable y exótica; prácticamente en todos los países se puede conseguir sushi que la forma de cocina japonesa más conocida. Pero la gastronomía japonesa no es solamente es el sushi, sino que la cultura dietaria japonesa, el estilo de cocina del país donde se considera el cambio estacional para los alimentos que se van a consumir conocido como Washoku es catalogado por la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad (Web Japan, 2017).

La cocina japonesa como varias de las culturas asiáticas tiene como centro en sus comidas el arroz, siendo el alimento que más se consume. Y alrededor de este se presentan los otros platos como vegetales frescos, soma miso y carnes o pescados asados, lo que compone una comida tradicional japonesa. Así mismo la cocina japonesa se destaca por tener tres diferentes estilos de servicio y comida los cuales son Honzen ryori, Chakaiseki ryori y Kaiseki ryori . Siendo este último el más moderno y común hoy en día en establecimientos de cocina tradicional conocidos como Ryotei. Este es un servicio de varios platos servidos en pasos variando desde vegetales, carnes, sushi y sopas. También es importante destacar que los restaurantes japoneses no suelen tener una gran variedad de platos o estilos de comida, sino por lo contrario suelen enfocarse en

una clase de comida ya sea Ramen, Tempura o Sushi entre otros además que durante los Maturis (festivales) es común ver gran variedad de comidas callejeras. No fue hasta que la globalización empezó que empezaron a aparecer restaurantes familiares donde se ofrecen varias clases de comida entre estos platos tradicionales y platos internacionales (Web Japan, 2017).

En Colombia hay una importante comunidad japonesa un tanto oculta que no se le ha dado mucha importancia. Actualmente se estima que en Colombia hay residentes 1280 (cifra del 2013) de origen japonés y un estimado de 1700 descendientes japoneses (Ministry of Foreign Affairs of Japan, MOFA 2015). Es una gran comunidad activa y eso sin tener en cuenta que los primeros inmigrantes japoneses en Colombia llegaron a en las primeras décadas del siglo XX, en su mayoría en el valle del cauca (Sanmiguel, 2006). Esto se dio por las campañas de migración japonesa para la búsqueda de oportunidades y entre estas vieron a Colombia como un país prometedor para la agricultura y de ahí empezaron los primeros trabajadores japoneses (Sanmiguel, 2006).

Lo anterior nos da entender que Colombia y Japón tienen una larga historia juntos de inmigración, y que estos nuevos ciudadanos traerían sus costumbres entre estas la comida. Es por eso que esta investigación se basa que hay una cultura alimentaria en Colombia bastante rica que no ha sido estudiada ni resaltada como se debe. Así como en Colombia se pueden resaltar la diversidad cultural árabe o negra también se podría resaltar la asiática y más específicos la japonesa. Es una oportunidad de aprendizaje y retroalimentación tanto para la gastronomía colombiana como la japonesa que se debería aprovechar. Es una gastronomía alabada y considerada en todo el mundo que incluso ayudó a posicionar a la cocina peruana como una de las mejores a nivel global. Además de también contribuir al reconocimiento de una comunidad poco considerada y pensada en Colombia. Así como considera la constitución política de

Colombia en el artículo siete: “El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana.” (Constitución Política de Colombia, 1991).

Por eso, esta investigación con llevará con el estudio de sólo los tópicos gastronómicos de esas comunidades de origen japonés no se tratará ningún otro tema cultural. En este proyecto se tomará como referente de estudio a la ciudad (o las ciudades) con mayor población de origen japonés para lo cual se hará una preselección. En las cuales se entrevistará a personajes con conocimiento amplio en gastronomía dando prioridad aquellos que trabajen este campo. Se observarán actos que llevan a cabo estas comunidades relacionadas con la preparación de alimentos. Tras esto se realizará el análisis para buscar las características de la gastronomía japonesa en Colombia, ver sus cambios con respecto a la tradicional y de posible hallar las causas de estos. Descubrir que tan relevante y conocida es esta gastronomía en la población colombiana.

Con todo lo anterior dicho se formula la siguiente pregunta, ¿Cómo es la presencia gastronómica japonesa en ciudades de alto índice poblacional de origen o descendencia japonesa, en Colombia?, esta es el eje del problema a solucionar en la investigación. A raíz de esta se formulan las siguientes interrogantes que se deben resolver para llegar a la conclusión de la pregunta anterior: ¿Cómo es la cocina japonesa en Colombia?; ¿Cómo es en comparación con la tradicional?; ¿Cuáles son las transformaciones que han sufrido los platos tradicionales, y por qué?; ¿Cuáles son las ciudades de mayor índice de población oriunda de Japón?: ¿Quiénes son los mejores exponentes de gastronomía Japonesa en Colombia?

1.2 Objetivos

Objetivo general.

Teorizar la presencia gastronómica japonesa en ciudades de alto índice poblacional de origen o descendencia, en Colombia.

Objetivos específicos.

- Identificar las ciudades en Colombia de mayor cantidad de población oriunda y descendiente de Japón.
- Definir los mejores exponentes de gastronomía japonesa en las ciudades seleccionada para el desarrollo de la investigación.
- Indagar sobre las transformaciones y características propias de la cocina japonesa en Colombia.

1.3 Justificación

La presencia gastronómica japonesa en Colombia es un tema que no se ha abordado ni se le ha considerado como se debería. La posibilidad de encontrar nueva información en este tema es el principal motor para llevar a cabo la presente investigación y con esto la creación de conocimiento nuevo desde este ámbito.

La importancia de este conocimiento es significativa debido a que es una oportunidad desaprovechada para incorporar la cocina japonesa en la cultura alimentaria de Colombia porque ésta es considerada de las gastronomías más ricas y saludables en el mundo, además de su actual popularidad. En varios de los países sobresalientes del primer mundo, la cocina japonesa no puede faltar en su catálogo de restaurantes. E incluso la ideología de la cocina japonesa (washoku) es considerada como patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO. La

relevancia de esta gastronomía es más que comprobada y es tiempo de que ésta tome su lugar en la cultura colombiana.

Además de destacar una cultura en Colombia que no es muy conocida. La comunidad japonesa en Colombia lleva casi un siglo presente y aun así no se le ha destacado como es debido, así como se ha hecho con otras culturas extranjeras en Colombia como la árabe o africana. Así como se ha establecido desde la constitución política de Colombia del 1991 “ARTICULO 7. El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana” (Constitución Política de Colombia, 1991). Es hora de reconocer y resaltar estas costumbres ricas e interesantes desde el ámbito gastronómico. Después de todo, toda cultura de la cual podemos aprender da riqueza y diversidad en la nuestra, y eso en la cocina es importante.

Las posibilidades que se tendrían al combinar la gastronomía colombiana con la japonesa son abrumadoras. Dos cocinas que parece tan distintas la una de la otra, combinadas, complementándose entre ellas, darían como resultado una cocina fusión innovadora e interesante para el público. El estilo de cocina kaiseki japonés junto con su ideología sobre los alimentos, washoku, implementados sobre ingredientes o preparaciones colombianas, darían como resultado platos de alta cocina únicos.

Los platos de cocina de esta combinación colombiana-japonesa permitirían usar alimentos colombianos en su mejor temporada e implementar la metodología japonesa para cocinar. Puede que se apliquen técnicas culinarias japonesa para crear platos colombianos o viceversa. El ejemplo más sencillo sería el sushi con pescados o mariscos nativos de Colombia, permitiendo frescura y calidad. Y tal vez al no haber la posibilidad de adquirir Wasabi para la preparación del Nigiri japonés éste sea reemplazado por una raíz o condimento más nativo acá en Colombia. Esta

oportunidad de ver los cambios, adaptaciones y las nuevas posibilidades culinarias que nacen por esta combinación es simplemente emocionante.

1.4 Delimitaciones y limitaciones

Delimitaciones. Como ya se ha definido antes la investigación se llevará a cabo en solo ciudades de interés, en este caso las ciudades que presenten mayor población de inmigrantes o descendientes japoneses. Y de esta lista se tomarán tres ciudades como máximo para la investigación. Descartando toda ciudad con pequeñas poblaciones colombo – japonesas, que, a pesar de no significar menos con respecto a las más grandes, por tiempo y recursos no es posible tenerlas en cuenta.

Incluso dentro de las ciudades seleccionadas no se hará la investigación en toda la extensión de estas, sino que se buscaran los puntos focales de las poblaciones de interés. Buscando así los lugares de comunidades japonesas más grandes en la ciudad y los puntos de interés debido a su riqueza de información gastronómica como por ejemplo restaurantes, comedores sociales y establecimientos u hogares de cocineros reconocidos por la comunidad; entre otros lugares.

La investigación no va tratar de platos netamente típicos colombianos de la región en ningún momento, solamente sobre la gastronomía japonesa presente en Colombia. Tampoco se busca solo hablar de la gastronomía en Japón como tal, sino su expresión dentro de Colombia.

Así mismo toda información sobre el tema en cuestión será tomada para el estudio, ya sean preparaciones, recetas, técnicas, ingredientes, historias de vida y personajes; para que el proyecto genere una visión general sobre el tema y poder más adelante ser más específicos en algunos aspectos.

En cuanto a la recolección de datos como ya se ha aclarado antes, se va realizar entrevistas semiestructuradas permitiendo libertad al entrevistador y entrevistado para tener una charla más amena y abarcar temas que puede que no se hayan tenido en cuenta pero que son relevantes. Es por eso que no se va realizar un sondeo de información muy amplio espacialmente, como la encuesta, porque la información que se busca aun es nueva.

Limitaciones. El primer factor limitante son los recursos, tanto humanos y económicos. Siendo una investigación cualitativa llevada a cabo por solo una persona, la cantidad de información que se puede recolectar y analizar en un periodo de tiempo tan corto es poca en comparación a lo que se podría llegar sobre el tema. Debido a que es el enfoque de investigación más extenso y de tipo descriptivo / exploratorio, requiere gran cantidad de información, y se intentará realizar lo mejor posible, pero el factor limitante sigue presente.

Además, los recursos económicos limitados no permiten llevar a cabo el proyecto con la libertad con la que se querría llevar. Poderse moverse de una ciudad a otra y las estadías en esas ciudades son costos grandes a tener en cuenta. Igualmente, los gastos personales y los que se tienen que hacer para obtener información deseada, ya sea para comprar productos o ir a un establecimiento gastronómico que pueda ser de valor para la investigación.

También puede que haya una cierta inhibición por parte de los sujetos de interés durante las entrevistas para que den información valiosa. Las causas pueden ser muchas, por ejemplo, porque son tradiciones familiares íntimas (como suele pasar con las recetas familiares) o simplemente por pena. Pero este impedimento va estar presente durante las entrevistas debido que los personajes son personas con sus propias formas de ser y costumbres.

Por último y puede que sea el más grave límite para la investigación es la pérdida de información por el tiempo. Debido a que es un tema que no se le ha dado el interés como se debería puede que la información se haya perdido por el paso de los años, porque estamos hablando de personas que migraron casi ya cien años y nos encontramos con su segunda o tercera generación de parientes. Cabe la posibilidad que tradiciones gastronómicas propias se hayan perdido y no tuvieron su oportunidad de expresarse bien en el ámbito colombiano impidiendo que hoy podamos ver su presencia y poder investigarla.

1.5 Definición de términos

A continuación, se definen los siguientes términos, para facilitar la lectura del documento, por medio de las siguientes fuentes:

- Organización de las naciones unidas para la educación, la ciencia y la cultura (UNESCO)
- Diccionario de la Real Academia Española (RAE)
- WordReference
- Japan Fact Sheet: Cultura gastronómica japonesa
- Le Cordon Bleu. Guía completa de las técnicas culinarias

Nikkei: Todas aquellas personas descendientes de japoneses, incluyendo a los de ascendencia mixta, es decir aquellos que tienen origen japonés por línea materna o paterna.

Gastronomía: Se Define como toda actividad relacionada con el buen comer y preparación de alimentos.

Presencia: Estar dentro de.

Washoku: Son todas las prácticas vinculadas a la producción, tratamiento, preparación y consumo de alimentos.

Prefecturas de Japón: Forma de división territorial de Japón.

UNESCO: Organización de las naciones unidas para la educación, la ciencia y la cultura.

Patrimonio inmaterial: Según la UNESCO patrimonio inmaterial es "El conjunto de creaciones basadas en la tradición de una comunidad cultural expresada por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de una comunidad en la medida en que reflejan su identidad cultural y social". (UNESCO, 2017)

Matsuri: Festival tradicional japonés, los más comunes e importantes celebran el año nuevo.

Ramen: Sopa de fideos de origen asiático.

Tempura: Forma de fritura tradicional japonés.

Wasabi: Pasta picante elaborada a partir de una raíz con el mismo nombre rallada, se usa como aderezo para el sushi.

Nigiri: Sushi de arroz en forma ovalada con un filete de pescado u otros alimentos encima.

2. Marco Referencial

Para conocer la presencia de una gastronomía en un ambiente es necesario primero saber identificar características pertenecientes a esta misma. Por eso es fundamental explorar de manera general como es la gastronomía japonesa. Además, para este proyecto se tomaron en cuenta las siguientes lecturas como antecedentes de investigación. Las cuales varían desde el análisis de interacciones entre gastronomías, hasta proyectos de negocio aplicando comida fusión japonesa.

2.1 Marco de antecedentes

Mahecha, Juliana (2017), Cornell University, presenta “A New Culinary Culture in Colombia: Equality and Identity in the Interpretation of Traditional Cuisines” (Una nueva cultura culinaria en Colombia: igualdad e identidad en la interpretación de las cocinas tradicionales). Un estudio realizado sobre los movimientos e interpretaciones de las cocinas locales en Colombia, a partir de sus expositores (cocineros, consumidores, agentes, etc.) en la actualidad. Con el objetivo de proteger las tradiciones en los tiempos cambiantes. Concluyendo que las nuevas tendencias en la cocina nacen de la interpretación de lo antiguo para luego proyectarse en el presente y finalmente lo supere. Pero siempre se atiene a límites geográficos, sociales y culturales.

Naranjo, Jonathan Darío (2015), Universidad de Guayaquil presenta “Influencia de la Gastronomía Española en la cultura gastronómica de la ciudad de Guayaquil”. Es una recopilación de datos sobre la gastronomía española en la ciudad de Guayaquil a partir de consulta bibliográfica y entrevistas. Para luego probar con fundamentos la existencia de influencia gastronómica española en la cocina tradicional Guayaquil. Llegando a la conclusión que, si existe claramente una influencia española en el uso de ingredientes, métodos de cocción y platos. Debido a que se encuentra unas semejanzas en esos aspectos entre España y Guayaquil.

Calva, Vicky Tatiana y Coronel, Karla Alejandra (2015), Universidad de Guayaquil presenta “Estudio y análisis de aceptación de la gastronomía colombiana en la ciudad de Guayaquil”. Es un estudio sobre la presencia y aceptación de la oferta culinaria colombiana por inmigrantes en la ciudad de Guayaquil. Se realiza por medio de encuestas a ciudadanos sobre sus conocimientos en comida colombiana en la ciudad. Para conocer su popularidad y aceptación por los ciudadanos guayaquileños. Para esto se tuvo en cuenta que lugares de comida colombiana conocían, que platos, la calidad de estos y el servicio. Concluyendo que hay productos como el café, y platos como la bandeja paisa y los buñuelos que ya tiene una posición importante para la gente. Y que tienen la positiva aceptación de la gastronomía colombiana por parte de la ciudad.

El ministerio de cultura (2011) presenta el documento “Los árabes en Colombia”. En el cual se muestra una investigación extensa sobre la comunidad árabe en Colombia desde la primera inmigración a finales del siglo XIX. La cual se realizó por medios bibliográficos y de búsquedas en fuentes secundarias. Con el fin de exaltar a esta comunidad poco estudiada en Colombia. En esta se logró identificar a los mayores grupos de inmigrantes de Siria, Líbano, y Palestina principalmente. Su llegada y adaptación de sus costumbres en el territorio colombiano. Y por último su descendencia cultural actual. En lo cual se concluye que en Colombia las comunidades árabes encontraron la oportunidad de vivir mejor y se les facilitó adaptarse. Aunque por esa misma facilidad hubo pérdida de aspectos culturales y de identidad como el lenguaje. Pero a pesar de todo en el ámbito gastronómico las costumbres permanecieron y hoy se tienen bastante arraigadas en las costumbres colombianas.

Cornejo, Claudia Patrizia, (2013), la Universidad Católica Toribio de Mogrovejo presenta “Plan de marketing basado en estrategias competitivas para la implementación de un restaurante de comida japonesa y nikkei en la ciudad de Chiclayo”. Donde Claudia expone que en Lima el

número de restaurante de temática japonesa ha incrementado en los últimos años. Con esto en mente se plantea la idea de un restaurante de comida nikkei en la ciudad de Chiclayo debido a que en esta no hay ninguno, y se ve como una oportunidad. Y el estudio de marketing dio resultados favorables a la idea de negocio, debido a positivo acogimiento de la cocina fusión japonesa - peruana. Aunque hay factores negativos como la competitividad y los proveedores, se cree que usando la estrategia de diferenciación basadas en innovación se lograra superar esos inconvenientes.

Reinoso, Josseth, (2017), Universidad de las Américas presenta “Plan de negocio para la creación de un restaurante de comida fusión peruano japonesa con atención self service en la ciudad de Quito”. En el cual presenta la idea de un restaurante fusión japonés – peruano y el análisis de viabilidad del proyecto por medio. Se plantea un enfoque general de marketing de diferenciación, en el servicio y precios con respecto a sus competidores. Dando como resultados favorables en las encuestas al mercado enfocado, con un interés del 97,9 % de las personas encuestadas debido al interés con respecto a las actuales tendencias gastronómicas. La viabilidad del proyecto se ve positiva y es rentable.

Ayumi, Vanessa y Saisho Nakamine (2016), Universidad Peruana de Arte Orval presenta “La cultura nikkei: fusión de la cultura peruana-nipona a través del arte representativo del origami y la iconografía chancay. Diseño original y auténtico”. En el cual plantean la creación de un diseño de interior tomando los conceptos de iconografía chancay (estilo de arte antiguo peruano) y el origami (antiguo arte japonés de doblar el papel). Con el fin realizar arte fusión japonés – peruano o nikkei. Concluyen que la fusión es posible debido a las similitudes filosóficas y artísticas de ambos estilos. Y que toda expresión artística, en este caso el diseño interior, es una expresión propia de lo que somos, es decir parte de la cultura.

2.2 Marco teórico

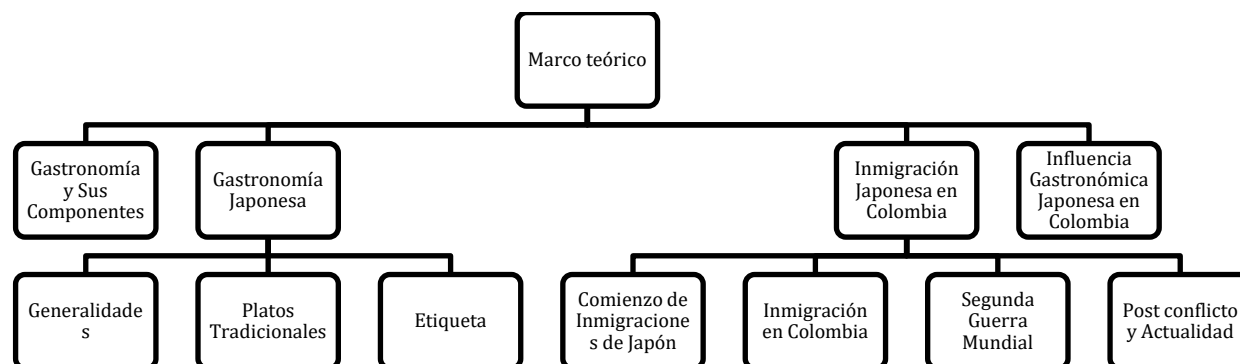


Figura 1. Mapa conceptual del marco teórico. Elaborado por Carlos David Cárdenas

2.2.1 Gastronomía y Sus Componentes

Gastronomía, etimológicamente hablando es la ley (nomos) del estómago (gastos). Y si bien la RAE lo define vagamente como “Arte de preparar una buena comida” o “Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (RAE, 2017). Se establece la conexión entre gastronomía y culinaria. La cual viene del latín “Culinarius”, el cual es un adjetivo sobre aquello relacionado con la cocina. De ahí podemos decir que la gastronomía hace referencia a la cocina y al verbo cocinar. Que según la RAE es guisar alimentos, o “Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero” (RAE, 2017). Teniendo en cuenta que guisar se puede generalizar que es someter alimentos a algún cambio. También según Magna, Enciclopedia Universal, editada por Carroggio, S.A. de Ediciones, Lopez, Carabias y Diaz (2011) postulan “la gastronomía es el arte de comer bien, no necesariamente desde el punto de vista dietético, sino sobre todo desde el estético. Implica, por lo tanto, todos los aspectos de la culinaria y, así, el término también denota los aspectos característicos del comer que tiene cada cultura” (Lopez, et al, 2011). Entonces la gastronomía implica el hecho de comer bien no solo mirando desde la parte nutricional o física sino también artístico. Pero hace referencia a todo lo relacionado con la

cocina de un determinado lugar, como, por ejemplo: técnicas, ingredientes, costumbres, etc. Es decir que la exploración de la gastronomía japonesa en Colombia implicará todo aspecto posible sobre la cocina de ese país hecha o con rasgos colombianos.

Ahora bien, Alejandro Tomasini de la Universidad Nacional Autónoma de México plantea en su ensayo *Arte y Gastronomía*, algunos posibles componentes de la gastronomía, “Ese peculiar ámbito de la cultura humana que es el constituido por la comida, la nutrición, los sabores, las técnicas culinarias, las experiencias gastronómicas, el lenguaje...”(Tomasini, 2002, p.1). Haciendo referencia a la gastronomía como “ese peculiar ámbito de la cultura humana” (Tomasini, 2002, p.1).

De esas características podemos destacar dos peculiares. Las técnicas culinarias y la experiencia gastronómica. Mientras que la técnica la podemos definir mediante la RAE como “Habilidad para ejecutar cualquier cosa, o para conseguir algo” (RAE, 2017). Entonces técnica culinaria para Wright y Treuille (2007), en la introducción de su libro *Guía completa de las técnicas culinarias*, son “como elegir los mejores ingredientes, como prepararlos, como cocinarlos de diferentes formas y, por último, como presentarlos en la mesa”. Indagando, una técnica culinaria, son la acción o las acciones que el individuo (cocinero) efectúa sobre un ingrediente con el fin de crear un plato de comida.

Y la experiencia gastronómica nos podemos ya referir a lo inmaterial de la cocina, a su lado estético o más bien su perfil como arte. Así como lo dice Alejandro Tomasini en su ensayo:

La experiencia biológica del comer es la satisfacción de una necesidad fisiológica; la experiencia estética y social del comer responde a inquietudes intelectuales referentes al sentido del gusto. La experiencia culinaria estética es ante todo la expresión de un proceso de

refinamiento del sentido del gusto, un proceso que puede prolongarse indefinidamente. (Tomasini, 2002, p.8 - 9)

Si ya relacionamos la cocina como un arte entonces, una experiencia estética podríamos decir ya con seguridad que, la gastronomía hace parte de los aspectos culturales de las sociedades. Y por consecuencia podríamos decir que su manifestación en alguno de sus ámbitos dentro de otro espacio, es innegablemente una presencia gastronómica.

2.2.2 Gastronomía Japonesa

2.2.2.1 Generalidades. Para definir una gastronomía tan rica y compleja como lo es la japonesa primero hay que conocer sus aspectos más generales e imprescindibles para su expresión. Japan Fact Sheet: Cultura gastronómica japonesa afirma lo siguiente: “La delicada cocina japonesa que se expresa la belleza de la naturaleza y el cambio estacional, aprovechando las características de los diversos y frescos productos alimenticios” (Web Japan, 2017, p.1). Que se corrobora con la siguiente cita:

Importantes de la gastronomía tradicional japonesa es la relevancia que se le dan a los ingredientes frescos, los cuales a menudo son servidos crudos. También se destaca la sutilidad de sus sabores, pues evitan el uso excesivo de especias, y al momento de cocinar sus ingredientes son a menudo sazonados con el mínimo de salsas o partes adicionales. (Sanchez, 2015, p.117)

Tomada del artículo Sabores De Asia Japón: Influencia Culinaria y Etiqueta De Negocios.

Se puede afirmar de lo anterior la importancia de la frescura de los ingredientes. Para los japoneses es mejor consumir comida de temporada, que se produzca localmente en la región y que este en su mejor momento de cosecha. Es tal el gusto de la frescura, que prefieren consumir alimentos en su estado más original, es decir crudos y a la hora de cocinar se sazona poco.

También la cita de Japan Fact Sheet: Cultura gastronómica japonesa hace referencia a la diversidad de productos en Japón. Que es posible según como establece la cartilla 10 Great tastes of Japan (Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries (MAFF), 2007) que una de las razones de la variedad de ingredientes agrícolas de Japón es por tener un clima templado, con las cuatro estaciones, en especial su verano húmedo por lluvias y de clima caliente. Así mismo a su geografía, mencionando que la forma en las islas se extiende de norte a sur, ayuda para tener diversidad de productos.

También se puede definir que es una comida japonesa tradicional. Según Sabores De Asia Japón: Influencia Culinaria y Etiqueta De Negocios. “En la gastronomía, Japón se ha caracterizado por usar tres ingredientes básicos en sus platos: arroz, verduras y algún pescado” (Sanchez, 2015, p.117). Pero también se hace mención de otro componente que es la sopa miso como menciona 10 Great tastes of Japan que la comida tradicional japonesa se compone de: sopa miso, varios acompañamientos y conservas de vegetales (MAFF, 2007). Compuestos normalmente de solo 3 acompañantes. Esta es llamada Ichiju–sansai. Esta definición e comida tradicional u hogareña japonesa se trata con mayor extensión en la siguiente cita de Japan Fact Sheet: Cultura gastronómica japonesa:

Comida japonesa en casa se compondrá generalmente de arroz blanco, sopa de miso y encurtidos tsukemono. Los múltiples platos que pueden acompañar a estos tres varían considerablemente según la región, la época del año y las preferencias familiares, pero entre las posibilidades se incluyen las verduras cocinadas, tofu, pescado asado, sashimi, y ternera, cerdo o pollo cocinados de diferentes formas. (Web Japan, 2017, p.3)

De esto se concluye que una comida tradicional japonesa está compuesta de cuatro cosas. La sopa miso, vegetales encurtidos (tsukemono), arroz blanco y alguna proteína. También se destaca

el hecho que a diferencia de otras culturas más occidentales, todos estos componentes no se sirven en un mismo gran plato sino en diferentes pequeños platos de comida.

De lo anterior podemos destacar dos componentes el pescado y el arroz. Este primero como lo establece el artículo Sabores De Asia Japón: Influencia Culinaria y Etiqueta De Negocios “el país asiático captura alrededor del 8% del pescado del mundo además de ser grandes consumidores del mismo. Cada persona en Japón se come más de 150 libras de pescado al año o, equivalente a alrededor de tres libras de pescado por semana” (Sanchez, 2015, p.117). Que como dicen las cifras anteriores se interpreta que el consumo de pescado está muy arraigado a la gastronomía japonesa.

Pero este segundo componente, el arroz, se puede decir que es el más importante de la gastronomía japonesa. Esto se afirma a base de lo que establece nuevamente Sabores De Asia Japón: “En Japón cuando hablan de comida, ellos lo refieren como Gohan. El significado de esta palabra japonesa hace referencia al arroz que está hecho al vapor, debido a la importancia que tiene el mismo en sus platos” (Sanchez, 2015, p.117). Y cito nuevamente el artículo: “Alrededor de la mitad de la tierra cultivable de Japón está dedicada al cultivo de este grano”.

La cartilla 10 Great tastes of Japan reafirma que el arroz es elemental para la cocina japonesa tradicional y moderna. Este arroz blanco comúnmente sin sazonar lo usan para acompañar todo tipo de comidas incluso las extranjeras. También menciona que: “Japan’s staple rice is japónica, a short-grain variety of rice, valued for its soft, plump texture that is consistent right through the grain” (MAFF, 2007). Que traduce que el arroz principal de Japón es el Japonica, que es de grano corto y de textura suave y rellena.

También hay platos tradicionales japonesas a base de arroz como el Onigiri, que es una bola de arroz rellena, comúnmente de pescado o vegetales encurtidos; y el takikomi – gohan que es un arroz mezclado con vegetales y carnes de la región.

Es decir que el arroz japonés no solo tiene valor por alta producción. Sino que también tiene unas características únicas que son afines al gusto japonés. Además de tener una gran importancia cultural al punto de referirse a la comida en general con el mismo nombre al cual se refieren al arroz “gohan”. Es por eso que es imprescindible a la hora de comer para acompañar cualquier plato.

2.2.2.2 Platos Tradicionales.

Fideos:

De la variedad de fideos introducidos a Japon por medio de china, hay dos tipos que la Cartilla 10 Great tastes of Japan destaca que son el Udon y el Soba. El primero lo define como un fideo hecho de harina de trigo, agua, sal y aceite. Se realiza a mano y se le acompaña con algún caldo sazonado. Este condimentado varía según la región. En Kansai usan sal y salsa de soya ligera mientras que en Kanto usan azúcar y salsa de soya oscura. Los segundo, los fideos Soba, no son hechos a base de harina de trigo sino de harina de sarraceno.

Ambos fideos se pueden servir como enuncia la cartilla: “... served in a bowl with broth, then topped with kamaboko fish sausage, chicken, shiitake mushroom or egg... Cooked soba can also be served “dry” on a bamboo sieve and dipped in a deeply – flavored broth, with spices such as wasabi, ginger and chili peppers” (MAFF, 2007). Traduce que se pueden servir una vez ya cocinados, en un tazón con caldo, kamaboko (una especie de bollo de pescado), pollo, hongos shiitake o huevos. Y también se sirven sobre una rejilla de bambú en seco, junto una salsa altamente condimentada.

Sake:

Sake is a unique Japanese alcoholic beverage, boasting over one thousand years of history. It is brewed primarily from rice. Sake production requires sophisticated techniques to induce koji mold to convert starch to sugar and ferment the rice malt. Sake brewing developed in connection with religious rituals and official ceremonies. (MAFF, 2007)

Lo anterior traduce que el sake es una bebida alcohólica fermentada del arroz que tiene una historia que se remonta a más de mil años. Su producción es compleja porque debe inducir al moho Koji en convertir la harina de arroz en azúcar para luego fermentarla. También afirma que la fermentación del Sake tiene conexiones religiosas y con ceremonias.

Luego afirma también, que normalmente se puede tomar frío o caliente y acompaña varias comidas tradicionales como el sashimi, sopas, aemono, estofados y comida frita. Se toma normalmente en una copa de cerámica o de vidrio y actualmente también se sirve en copa de vino.

Té verde:

Introducido por medio de China en forma de bloques comprimidos. Hoy en día es imprescindible para la gastronomía japonesa. 10 Great tastes of Japan destaca dos tipos el matcha y el sencha. Este primero lo refiere en la siguiente cita “ a powdered tea brewed in hot water, became popular among Buddhist priest and the aristocracy” (MAFF, 2007). Traduce que es un polvo de té verde preparado con agua caliente, que se volvió famoso entre los monjes budistas y la aristocracia. De ahí nació la ceremonia del té “the way of tea”.

El segundo, el sencha lo describe como “ a loose tea made by steaming, Rolling and drying tea leaves. Ever since then sencha has been at the heart of Japanese Green tea” (MAFF, 2007).

Lo que quiere decir que es un tipo de té suelto, hecho a partir de hojas te cocidas al vapor, envueltas y secadas. Es el corazón del té verde en Japon.

Dependiendo de cómo se fabrique este es mejor tomándolo solo después de las comidas o junto con dulces.

Caldos y sopas:

Dashi:

Es el principal caldo o fondo en la gastronomía japonesa usado en varias preparaciones y sopas. Según 10 Great tastes of Japan está hecha a base de katsuobushi (hojuelas de pescado bonito seco), alga kombu o niboshi (una especie de pescados pequeños secos). Se realiza generalmente calentando agua junto con la alga, se retira cuanto está a punto de hervir. Luego se retira del fue, se agrega las hojuelas de bonito y se deja que se remojen. Se cuela inmediatamente (MAFF, 2007).

Su alto contenido de sabor umami proviene del konbu y el bonito, que contienen ácido glutámico y ácido inosinico respectivamente. Como enuncia la cartilla "... Konbu contains glutamic acid, while bonito flakes are full of inosinic acid. The synergy of these two "umami" ingredients results in a fragrant strock full of umami flavor." (MAFF, 2007).

Sopa miso:

Según la cartilla 10 Great tastes of Japan es una sopa a base de dashi y se le agrega Miso. El Miso está hecho de sal, arroz malteado o cebada malteada y una pasta de frijoles de soya; que luego se deja fermentar. Es común que esta sopa este presenta en todas las comidas porque como menciona la cartilla, era común que se realizara Miso en los hogares (MAFF, 2007).

La sopa miso es servida normalmente con cubos tofu fritos o crudos, rábano Daikon, papas y vegetales de temporada (MAFF, 2007).

Sukiyaki:

10 Great tastes of Japan enuncia que su principal ingrediente es la carne roja. Su nombre sufijo “yaki” viene de un método de cocción japonesa antiguo, y consiste en sumergir carne de res cortada finamente junto cebollas verdes en un caldo denso de salsa soya, miso y mirin principalmente (MAFF, 2007). Hoy ha evolucionado de ser un plato para una persona a una comida compartida por distintas personas, como si fuera un ritual familiar.

Varía según las regiones en que se haga. Por ejemplo en la región de Kansai se asa la carne en la olla a utilizar para el caldo. En la región de Kanto agregan azúcar y mirin al caldo. Y en otras incluso sumergen la carne recién salida de la olla en huevo crudo antes de comerla (MAFF, 2007).

Sabu – Sabu:

Según 10 Great tastes of Japan se originó de los platos chinos cordero en caldero. Es plato que consiste de un caldo caliente con hongos shiitake y tofu; carne de res o cerdo cruda cortada en finas lonjas que se sumergen en el caldo; una salsa de soya con frutas cítricas o de otros productos tradicionales (MAFF, 2007).

Varias regiones de Japón tienen su versión y se consume normalmente en el infierno. Y varían en el caldo puede ser o de pescado, oscuro, de vegetales o alga como la kombu.

Teppanyaki:

La cartilla 10 Great tastes of Japan dice que además de ser un plato o una técnica, es un tipo de restaurante bastante popular hoy en día. Que consiste en carne, vegetales y patatas, asadas en una plancha de hierro. Normalmente se sienta el grupo de personas alrededor, y en los restaurantes el cocinero realiza un espectáculo (MAFF, 2007).

Tempura:

“tempura in the form of White fish and shrimp lightly fried in batter developed in the late 18th century whe people began frying seafood caught in today’s Tokyo Bay and vearby waters” (MAFF, 2007). Traduce que cuando nació el tempura era una forma de cocción de pescados blancos y camarones, atrapados en las cercanías de la costa del actual Tokio. Esta se hacía pasando las delgadas lonjas de pescado y camarón por una masa de rebozado y luego friéndolas en aceite. Luego la cartilla también afirma que la técnica se usa en una más amplia variedad de mariscos, y se acompañan de vegetales, habichuela, jengibre, calabaza y batatas dulces. También se acompaña de una salsa o una mezcla de polvos hechas de sal, pimienta japonesa o té verde en polvo. Esta técnica enriquece los sabores de sus ingredientes y es sorprendentemente saludable (MAFF, 2007).

También define el Shojin – age como “tempura consisting of only vegetables”, y el Tentsuyu como... tentsuyu, made from broth sotck, soy sauce and mirin, with a garnish of grated daikon radish and ginger” (MAFF, 2007). Es decir un tempura que solo usa vegetales como ingredientes y una salsa hecha de caldo, salsa soja y mirin, respectivamente.

Shojin – ryori:

10 Great tastes of Japan, dice que es una cocina vegetariana. Sus ingredientes principales son los vegetales, granos y patatas. Cabe resaltar el uso de la soya como suplemento proteico y el uso

del sésamo como principal fuente de aceites. Los caldos se hacen a base de algas y hongos Shiitake secos, y condimentan con miso, salsa soya sake y mirin (MAFF, 2007).

También afirma que nació debido a la influencia budista en Japón, como se ve en siguiente fragmento: “Shojin-ryori, a form of vegetarian cuisine in Japan, was originally brought back to buddhist temples by priest who studied in China from 12th century onward. Influenced by buddhist teaching that prohibit the killing of living creatures...” (MAFF, 2007). Traduce que budistas estudiados en China sobre la doctrina trajeron este estilo de comida por el siglo 12.

También usa mucho el tofu como ingrediente en las comidas como en el Ganmondoki, que lo define un plato de tofu frito y vegetales. No solamente se usa tofu a base de soya, sino también de sésamo molido y arrurruz.

Sushi:

10 Great tastes of Japan propone que el sushi nació de un método de preservación del pescado fermentándolo con arroz y sal. Más luego en el siglo 17 se empezó a usar arroz sazonado con vinagre. También afirma que hay varios tipos de sushi además del popular Nigiri (MAFF, 2007). Lo anterior lo reafirma Japan Fact Sheet: Cultura gastronómica japonesa con lo siguiente:

El sushi que la mayoría de la gente conoce hoy en día —arroz con vinagre coronado o combinado con pescado crudo o marisco— se desarrolló en Edo (la actual ciudad de Tokio) a principios del siglo XIX. El sushi de aquel tiempo se vendía en tenderetes como aperitivo, y estos tenderetes son los precursores de los actuales restaurantes de sushi. (Web Japan, 2017, p.2)

“Barazushi is a rice flavored with vinegar, salt and sugar mixed with other ingredients including fish, egg and sliced cooked vegetables... Norimakizushi is made by using sheets of nori seaweed

to roll up ingredients inside rice” (MAFF, 2007). 10 Great tastes of Japan. Que traduce: Barazushi es un arroz avinagrado con sal y azúcar mezclado con otros ingredientes como pescado, huevo y verduras cocidas en rodajas ... Norimakizushi se elabora utilizando hojas de alga marina nori para hacer enrollar los ingredientes dentro del arroz

También enuncia que el ingrediente principal del sushi es el atún fresco y una de las variedades de sushi que usan el atún es el Nigiri. Hoy en día también se usan productos de mar como: Jurel (un tipo de pescado), calamar, mojarra roja, escalopes, huevos de salmón, ikura y erizo de mar. Y el sushi es acompañado con delgados cortes de jengibre avinagrado (MAFF, 2007).

Posiblemente el plato japonés más famoso en el mundo es el sushi, como lo menciona Sabores De Asia Japón: Influencia Culinaria y Etiqueta De Negocios. También describe brevemente la etiqueta que se debe llevar al comer sushi:

El comer sushi, este puede ser consumido o con los palillos o con los dedos ...nunca debe partirse en partes o en la mitad, si se hace, se podría destruir la belleza de la forma del sushi y se puede ofender al cocinero que lo creó. (Guidonet & Gómez Pradas, 2007) (Así como se cita en Sanchez, 2015, p.119)

Sashimi:

10 great tastes of Japan afirma “Sashimi is a Japanese food that consists of thinly sliced fresh raw fish served with a dipping sauce” (MAFF, 2007). Traduce que sashimi consta de delgadas lonjas de pescado crudo fresco servidos con una salsa. Anteriormente era normal que fueran hechas de vinagre de arroz, wasabi, jengibre. Hoy en día la principal salsa es la de soya. Se come

aderezándolo con un poco wasabi para luego sumergirlo en salsa soya. Suele ser acompañado de vegetales como el rábano daikon, brotes y hojas de perilla y crisantemos.

Sabores De Asia Japón: Influencia Culinaria y Etiqueta De Negocios. Corrobora lo anterior dicho, “A diferencia del Sushi que puede ser servido crudo o cocido, es una carne (normalmente pescado) como el salmón o el atún, que es partida en pedazos muy delgados y habitualmente servidos sin arroz” (Sanchez, 2015, p.118). Además agrega que solo los pescados de más alta calidad y frescura sirven para hacer un buen sashimi, y que un popular pescado para este es el atún por su alto contenido de grasa.

2.2.2.3 Etiqueta. Se realiza el siguiente listado de normas o prácticas de la etiqueta japonesa en mesa con base al texto Sabores de asia Japón: influencia culinaria y etiqueta de negocios Japan: Culinary influence and business etiquette (Sanchez, 2015, p.119 - 120):

- En Japón es de suma importancia expresarse con frases tradicionales antes y después de una comida. Cuando se va a comenzar a comer, se dice “itadakimasu” (“Yo recibo con gratitud”) y al terminar se debe responder “gochisosama” (“Gracias por la comida”) acompañada de una reverencia
- Esperar a que todas las personas que se encuentren en la mesa terminen de servirse su comida antes de empezar a comer
- Si se le da un poco de comida extra, éste se debe aceptar con ambas manos
- El hacer ruido (en el acto de comer) en Japón puede ser considerado como algo normal, e incluso si no se hace ruido podría ser considerado extraño o de mala educación.
- Una de las normas más importantes es no pasar la comida con los palillos directamente a los palillos de otra persona y viceversa

- No se debe señalar los palillos en alguien o algo; y si se juega con los palillos mientras se come, esto podría ser visto como de mala educación.
- en Japón no se usan servilletas, en vez de esto, se ofrecen “osbibori”, unas toallitas calientes que se colocan antes de comer para que las personas se limpien las manos (Guidonet & Gómez Pradas, 2007) (como se cita en Sanchez, 2015, p.119).

2.2.3 Inmigración Japonesa en Colombia

2.2.3.1 Comienzo de Inmigraciones de Japón. Según Inés Sanmiguel, en su escrito *“Japoneses en Colombia. Historia de inmigración, sus descendientes en Japón”*

A partir de 1868, cuando el Gobierno de Japón permitió la salida libre al exterior de sus ciudadanos, la migración se dirigió mayormente a los países de habla inglesa...La restricción impuesta en los países de habla inglesa hizo que el rumbo de la emigración japonesa cambiara hacia los de habla española y portuguesa...A partir de 1924 hubo un gran cambio en la orientación.... En este año el Gobierno envió a Suramérica una misión comercial con el fin de que se investigaran las posibilidades de comercio e inmigración. (Sanmiguel, 2006)

Esto dio inicio a la historia de inmigrantes japoneses a Latinoamérica y luego Colombia. Así también afirma Juliana Andrea Jara en su artículo *“inmigración japonesa al Valle del Cauca”* donde dice “Las primeras oleadas de emigración se dieron hacia Norteamérica, hasta que un movimiento en contra de la inmigración Japonesa en California a principios de 1900” (Jara, 2011, p. 43). Así se empezó una serie de proyectos y estudios para llevar ciudadanos japoneses formar pequeñas colonias en países latinos de interés, entre estos Colombia. Varios de estos fallaron o no se realizaron, así lo menciona Inés Sanmiguel nuevamente en su artículo. La cual luego afirma que también se cambió el enfoque de la propuesta. Donde en vez de llevar individuos se empezaría a inmigrar familias completas y tendrían un enfoque en la agricultura.

Como lo menciona en el siguiente segmento “el Gobierno cambió la orientación de la emigración de peones rurales asalariados a agricultores con tierras propias, los candidatos ya no fueron individuos, sino familias” (Sanmiguel, 2006).

2.2.3.2 Inmigración en Colombia. Inés Sanmiguel menciona que en Colombia en el comienzo del siglo XIX empezaron los estudios para los proyectos de inmigración, en el siguiente segmento:

Noda predijo, sin embargo, que de lograrse en un futuro la emigración a Colombia, él veía el sur del Valle del Cauca, en especial la parte comprendida entre Santander de Quilichao al sur y Cartago al norte, como una región prometedoras. (Noda, Vol 2, 1986, pp. 94109) como se citó en Sanmiguel, 2006

El cual predice el futuro lugar de asentamiento que los inmigrantes japoneses empezarían a tomar. Esto comenzaría “El 16 de noviembre de 1929, el primer grupo de inmigrantes japoneses llegó al Valle del Cauca dando inicio a la historia de la inmigración japonesa en Colombia.” (La Asociación Colombo-Japonesa, 2009) según la infografía “*80 ANIVERSARIO DE INMIGRACIÓN JAPONESA EN COLOMBIA - INMIGRANTES JAPONESES HACIA EL FUTURO* –“. Lo anterior se confirma Juliana Andrea Jara con la siguiente frase: “la mayor migración de japoneses a Colombia se dio hacia el Valle del Cauca, particularmente a Cali, Palmira, y al Cauca en el Jagual” (Jara, 2011, p.45).

Así que fue en el valle del cauca donde se acentuaron los primeros inmigrantes, los cuales trabajarían de agricultores bajo contrato. Y de estas personas la investigadora Inés Sanmiguel donde afirma que hubo tres momentos o grupos de japoneses viniendo nuestro país:

Los pioneros que viajaron por cuenta propia y que en su mayoría no llegaron directamente desde Japón, los que viajaron por contrato con la compañía de emigración como parte de un programa agrícola y los que fueron llamados por parientes y amigos. (Sanmiguel, 2006)

También afirma que estos grupos se acentuaron principalmente en Cali y en Palmira, más adelante se expandieron a lugares como a Miranda, Florida, Palmira, Caloto y Candelaria. No solo se desempeñaban de agricultores sino que también de comerciantes, barberos y jardinería.

También se destaca otros asentamientos en específicos como el de El Jagual en Corinto. Según Inés Sanmiguel, que entre los años 1929 a 1935 llegaron alrededor de 20 familias. Y los asentamientos en la costa atlántica, en barranquilla, donde nuevamente la investigadora afirma:

Barranquilla era una ciudad con atractivos para inmigrantes... los barberos de Barranquilla lograron sobrevivir económica y socialmente. Ellos no crearon una comunidad... En las reuniones mensuales los socios se divertían, preparaban comida japonesa, se comunicaban en su idioma nativo y se olvidaban de las tensiones de la vida cotidiana (Sanmiguel, 2006)

2.2.3.3 Segunda Guerra Mundial. “Para los japoneses residentes en Colombia, la guerra no significó otras cosa que sufrimientos, separación de las familias y dificultades económicas.” (Sanmiguel, 2006). Porque debido al conflicto Colombia rompe los lazos con Japón, y esto represento racismo. Aunque los problemas en las colonias llevaban desde antes, “A partir del año de 1940, poco a poco, la colonia empezó a dispersarse” (Sanmiguel, 2006). Por diversas razones como la terminación de contratos y que la tierra ya no era fértil, así afirma después Juliana Andrea Jara (2011) en “La inmigración japonesa al Valle del Cauca”. Lo que culminó con la desaparición de los asentamientos como El Jagual como afirma Inés Sanmiguel “Finalizada la guerra, la colonia El Jagual terminó por abandonarse... habían comenzado a trasladarse a las

poblaciones urbanas o a las cercanías de Santander de Quilichao, Cartago, Palmira, Florida y Miranda” (Sanmiguel, 2006).

2.2.3.4 Post conflicto y Actualidad. Inés Sanmiguel postula lo siguiente por consecuencia de las duras circunstancias que estaba pasando lo ciudadanos japoneses en Colombia durante la guerra:

Su reacción, especialmente en la región del Valle del Cauca, fue de unión y ayuda mutua. Comenzaron a crear asociaciones” en las que se sentían cómodos, seguros y unidos, y recordaron sus propias raíces culturales dignas de orgullo... Ellos se unieron y fundaron la Sociedad de Agricultores Japoneses SAJA. Gracias al buen manejo de la cooperativa lograron mantener a salvo el cultivo del frijol y diversificar los productos de cultivo. (Sanmiguel, 2006)

Que después Juliana Andrea Jara complementa lo anterior con su investigación con lo siguiente:

“Es una organización que crearon y que sería una de las más importantes: la Sociedad de Agricultores Japoneses fundada en Palmira en 1951... hacia 1963 cambió de nombre para llamarse Sociedad Colombo-japonesa... Hoy en día la organización se llama Asociación Colombo-japonesa.”. (Jara, 2011, p.48)

Lo que nos dice que después del conflicto se crearon asociaciones japonesas en Colombia. Que ya hoy en día tiene una gran importancia. Como lo menciona nuevamente Ines Sanmiguel que “las asociaciones Colombo-japonesas en Barranquilla, Bogotá y Cali, han contribuido a mantener vivas las relaciones y el contacto permanente de los familiares y amigos que comparten la ascendencia japonesa” (Sanmiguel, 2006). Y estas asociaciones pueden ser fundamentales

para la investigación debido a la riqueza historia y cultural japonesa que tienen dentro del país colombiano.

También se concluye a raíz de todo lo anterior sobre inmigración Japón esa en Colombia que el departamento con más importancia es el Valle del Cauca debido a que tiene una historia de relaciones internacionales de casi un siglo. Y Cali como una ciudad de interés porque a pesar de las dificultades la comunidad japonesa sigue presente y tratan de mantener su cultura nativa en el país.

2.2.4 Influencia Gastronómica Japonesa en Colombia

No se puede negar que el sushi ya está presente no solo en Japón. Incluso se le podría denominar como un fenómeno gastronómico de nivel mundial, que hoy en día es posible encontrar muchas variedades de sushi en casi todos los países. Entre estos Colombia, y el que nos interesa en este proyecto. Aquí se encuentran varios establecimientos de sushi, donde presentan la idea clásica de pescado crudo con arroz nipona avinagrado. Algunas veces con variaciones, que se podría denominar como una fusión, como lo sustenta lo siguiente:

En Colombia, por ejemplo, existen varios tipos de sushi algunos con sabores más sencillos bastante similares a los tradicionales en Japón y otros con sabores más típicos del país como los son el maíz desgranado o aderezos como el queso crema, entre otros. (Sánchez, 2015, p.118)

3. Metodología

En lo siguiente se muestra los aspectos de la investigación sobre su metodología. Se empieza de un enfoque cualitativo con un método de investigación de teoría fundamenta, porque es el que mejor se acomoda a las necesidades de esta investigación. Luego se muestra las fases para llevarla a cabo y la población en la que se enfocara. Finalmente se introduce los instrumentos que se usaran y las pruebas para validarlos.

3.1 Enfoque y método de investigación

Se parte de un enfoque cualitativo porque se busca estudiar una relación entre culturas. Como plantea el libro, Metodología de la Investigación, una investigación cualitativa busca: “Entendimiento del significado de las acciones de seres vivos, sobre todo de los humanos y sus instituciones” (Sampieri, 2014, p.9). Esas acciones de los seres humanos podemos interpretarlos en este caso como la cultura gastronómica. Además, se quiere explorar la gastronomía de una comunidad específica de individuos y como el entorno la ha transformada, “El enfoque cualitativo se selecciona cuando el propósito es examinar la forma en que los individuos perciben y experimentan los fenómenos que los rodean, profundizando en sus puntos de vista, interpretaciones y significados”. Punch et al (2014) (como se citó en Sampieri, 2014).

De igual manera la investigación está planteada para hacerse de manera inductiva. De lo particular que son los individuos particulares que van a ser sujetos de la investigación, a lo general que va ser la comunidad japonesa en las ciudades seleccionadas. Así como la siguiente cita sustenta lo anterior:

Por ejemplo, en un estudio cualitativo típico, el investigador entrevista a una persona, analiza los datos que obtuvo y saca conclusiones; posteriormente, entrevista a otra persona, analiza esta

nueva información y revisa sus resultados y conclusiones; del mismo modo, efectúa y analiza más entrevistas para comprender el fenómeno que estudia. (Sampieri, 2014, p.8)

El método de la investigación es teoría fundamentada. Debido como dice Sampieri, “Cuando no disponemos de teorías o son inadecuadas para el contexto, tiempo, casos o muestra, circunstancias, etcétera” (Sampieri, 2014, p. 471). Que es el caso de esta investigación. Además que el objeto de estudio es las interacciones culturales entre la gastronomía japonesa y colombiana por medio de sus practicantes. Y como resultado se quiere crear una teoría sustantiva, sobre cómo es la influencia de la gastronomía japonesa en Colombia. Tal como se menciona en el libro de Sampieri:

Los autores que sustentan esta aproximación sostienen que las teorías deben basarse o derivarse de datos recolectados en el campo. La nueva teoría se contrasta con la literatura previa (Tucker-McLaughlin y Campbell, 2012) y es denominada sustantiva o de rango medio porque emana de un ambiente específico. Glaser y Strauss (1967) la distinguen de la “teoría formal”, cuya perspectiva es mayor. (Sampieri, 2014, p. 472)

Además, se escoge este método debido a su forma de análisis de datos cualitativos. En el cual mediante a recolección de datos mediante a entrevistas y literatura, se organizan las primeras categorías para luego ser relacionadas en lo se conoce como codificación axial. Por último, formular una teoría que integre todas las categorías relacionadas, que de explicación al fenómeno estudiado.

La teoría fundamentada tiene como rasgo principal que los datos se categorizan con codificación abierta, luego el investigador organiza las categorías resultantes en un modelo de

interrelaciones (codificación axial), que representa a la teoría emergente y explica el proceso o fenómeno de estudio (codificación selectiva). (Sampieri, 2014, p. 475)

3.2 Fases de la realización

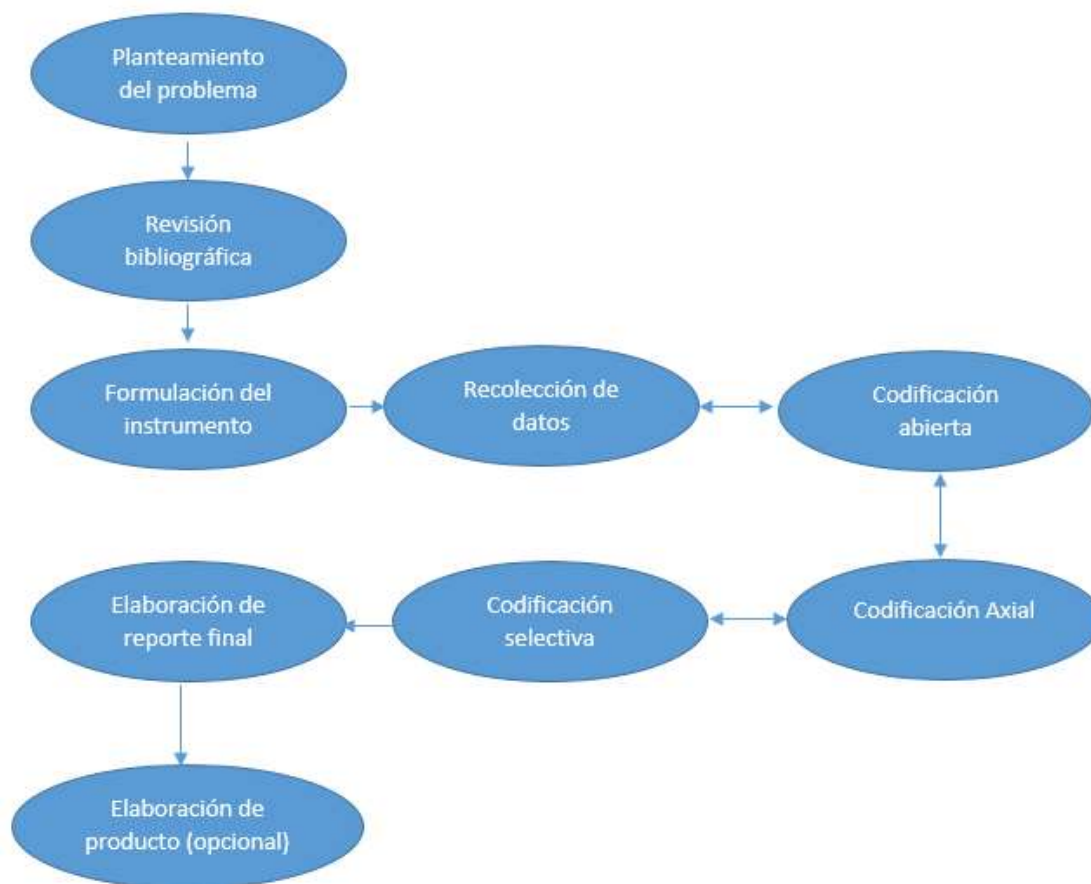


Figura 2. Fases de realización. Elaborado por Carlos David Cárdenas.

Las fases a realizar en este proyecto comienzan con el planteamiento del problema, y con este la formulación de la pregunta que en este caso es, ¿Cómo es la presencia gastronómica japonesa en ciudades de alto índice poblacional de origen o descendencia japonesa, en Colombia? Luego se lleva a cabo la revisión de la bibliográfica relacionada con el tema. Luego se formula el instrumento para la recolección de datos en campo.

Se entra en el proceso de codificación, donde primero se seleccionan los temas más importantes en categorías, se definen y caracterizan (codificación abierta), luego se agrupan en categorías mayores y se relacionan (codificación axial), por último identificar la categoría central y más importante para desarrollar la teoría (codificación selectiva). Todo este proceso es recíproco.

Finalmente se desarrolla el reporte final, con la teoría y su narrativa. Y si es posible a partir de la investigación desarrollar un producto en este caso un menú.

3.3 Descripción de la población objeto

La población de enfoque para esta investigación va a ser personas de origen japonés o descendientes, que residan en Colombia más específicamente en las ciudades de Cali, Bucaramanga y Bogotá (puede cambiar). Las cuales tengan conocimientos sobre cocina y gastronomía tanto colombiana como japonesa.

Además, también se tomará como objeto de estudio establecimientos, asociaciones, comunidades o agrupaciones que tengan que ver con gastronomía japonesa. No necesariamente que sean personas oriundas o descendientes de Japón. Entre estos están el Centro Cultural Colombo Japonés que se encuentra en Cali; la embajada japonesa en Colombia y la Fundación Colombo japonesa que se encuentran en Bogotá.

Se seleccionan las ciudades de Bucaramanga, Cali y Bogotá por la facilidad de viaje y estadía en las mismas. En especial esta última por ser sede de dos asociaciones de interés. Además, se seleccionó Cali por tener un valor histórico y cultural japonés en Colombia.

3.4 Instrumentos de recolección de información

Se usan dos clases de entrevistas, una estructurada y la otra semiestructurada. Se elige esta herramienta porque como argumenta Sampieri: “se emplean cuando el problema de estudio no se

puede observar o es muy difícil hacerlo por ética o complejidad” (Sampieri, 2014, p. 403). En este caso en concreto se eligen las entrevistas sobre la observación por la complejidad debido a las limitaciones del proyecto.

Se usará la entrevista estructurada porque en esta “el entrevistador realiza su labor siguiendo una guía de preguntas específicas y se sujeta exclusivamente a ésta” (Sampieri, 2014, p. 403). Por su característica de rigidez en su aplicación es más ágil y se puede aplicar en más casos que una abierta o semiestructurada. Por eso se elige para usarse en casos de instituciones que tengan alguna relación con gastronomía japonesa, que son varias. Pero en cambio con el caso de la entrevista semiestructurada que “se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información” (Sampieri, 2014, p. 403). Permite profundizar más en temas de interés, pero por consecuencia son más tediosas. Se eligen para aplicarla solo en sujetos de interés. Es decir, en un grupo selecto de individuos que se le considera que tienen información valiosa para investigación. Estas se pueden ver en los anexos.

3.5 Validación de instrumentos

Para la prueba piloto de los instrumentos planteados se consultó al profesor de la Universidad Autónoma de Bucaramanga, Renato Arturo Kleeberg Cotrina, profesional en gastronomía del instituto Le Cordon Bleu en Perú. El maestro Renato fue elegido por sus conocimientos en cocina peruana (debido a que es oriundo de dicho país) la cual tiene bastante influencia de la gastronomía asiática.

El profesor sugirió cambiar una pregunta de la entrevista, la cual era: ¿Cómo influye el contexto colombiano sobre su propuesta? A una forma más clara, que es: ¿Cómo influye el ambiente colombiano sobre la cocina japonesa que usted propone? Y en el caso de la entrevista

semiestructurada se agregó una pregunta: ¿Cómo hicieron sus antepasados para mantener su gastronomía en Colombia?

3.6 Procedimiento en la aplicación de instrumentos

Mediante a una consulta se encuentran los establecimientos gastronómicos de las ciudades de Bucaramanga y Bogotá. Se establecen a cuales ir, teniendo en cuenta la practicidad e interés que estos lugares proporcionen. Luego se establece contacto con dichos sitios mediante teléfono o directamente en el local. Se le informa sobre en qué consiste el proyecto de investigación y se les da la carta de consentimiento informado.

Luego se inicia la entrevista. Teniendo en cuenta que si la persona entrevistada era oriunda o descendiente de Japón se le realizó la entrevista semiestructurada, y en cambio si el sujeto no tiene ninguna de esas características se realiza la entrevista estructurada.

3.7 Análisis de datos

Tabla 1

Tabla de relación de objetivos con las categorías

Problema de investigación	Pregunta de investigación	Objetivos	Categorías	Subcategorías
Dentro de las varias culturas que tiene presencia en Colombia está la japonesa, una	¿Cómo es la presencia gastronómica japonesa en ciudades de alto	<ul style="list-style-type: none"> Identificar las ciudades en Colombia de mayor cantidad de población 	Migración japonesa	Migración individual: por causas individuales de cada sujeto.

<p>población poco exaltada y que merece su reconocimiento. Debido a su rica cultura, y dentro de esta su gastronomía, que hoy en día es valorada y codiciada a nivel mundial.</p>	<p>índice poblacional de origen o descendencia japonesa, en Colombia?</p>	<p>oriunda y descendiente de Japón.</p>	<p>Migración grupal: gran migración de personas por un solo motivo (migración en Cali).</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> Definir los exponentes de gastronomía japonesa en las ciudades seleccionadas para el desarrollo de la investigación. 	<p>Oferta colombiana de cocina japonesa (en Bucaramanga y Bogotá)</p>	<p>Oferta tradicional: aquella cuya intención es mantener la cocina japonesa lo más intacta posible.</p>
				<p>Oferta no tradicional: aquella que no se abstiene de usar productos ni adaptar al contexto colombiano.</p>
				<p>Adquisición de conocimientos sobre cocina japonesa: antes de generar una propuesta primero el autor debe conocer la cocina japonesa de alguna manera.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> Indagar sobre las transformaciones y características propias de la cocina japonesa en Colombia. 	<p>Ambiente colombiano</p>	<p>Materia prima: la posibilidad de adquirir ingredientes necesarios.</p>
				<p>Demanda colombiana: la necesidad de adaptar el plato para venderlo.</p>
				<p>Fusión a propósito.</p>

Cocina	Fusión no a
fusión: la interpretación de una cocina en un contexto diferente.	propósito.
El fenómeno del sushi: se concibe el sushi ya no solo como un plato japonés o una fusión. Si no como un fenómeno en la gastronomía.	

Tabla 1. Tabla de relación de categorías y subcategorías con los objetivos. Elaborado por Carlos David Cárdenas

La tabla 1 logra organizar las categorías que nacieron a partir de la investigación de campo y la búsqueda bibliográfica, con los objetivos propuestos de la investigación. Generándonos un sondeo inicial para la creación de una teoría fundamentada.

3.8 Aspectos éticos

Todos los participantes en el proyecto fueron voluntarios e informados sobre la temática de la investigación. Para esto se les dio a conocer un consentimiento por medio escrito y oral, en donde se les pedía participar en el proyecto de investigación. Y ellos aceptaron de manera voluntaria y con la seguridad que todos los datos serán confidenciales y anónimos. Los formatos se pueden ver en los anexos 3 y 4.

4. Resultados

En el siguiente se muestra el análisis que se realizó a partir de la recolección de datos previa. En este se indagan sobre las categorías creadas y se fundamentan a través de las entrevistas realizadas.

4.1 Resultados

4.1.1 Identificar las ciudades en Colombia de mayor cantidad de población oriunda y descendiente de Japón.

4.1.1.1 *Inmigración japonesa:*

Inmigración individual: Por causas individuales de cada sujeto. Las situaciones por las que estas personas llegaron a Colombia no tienen relación las unas a las otras. Se puede decir que cada una tienen interés personal en específico que los hizo quedarse en Colombia. Como en los siguientes casos:

“Cuando es, 1994, yo pertenecer a una organización ONG, y era nos mandó varias partes del mundo. Da la casualidad yo cogí un papelito que decía Colombia. Entonces yo llegue en julio 94.”J02

“Mi papa es gemólogo, entonces a él en los años 80 atrajo mucho Colombia entonces hay pues se enamoró de mi mami”J01

“Cuando, uy muy muy antes, he cuando tenía otro negocio yo tenía antes hace como erase un como por un día ase como 25 años antes de negocio esmeralda, exportar, exporta a Japón y Japón vendiendo para mayorista si casi 25 años y termino, el negocio termino y pues cambio” el sujeto en contexto, decía que cambio el negocio de venta de esmeralda por el negocio de comida, debido que vio oportunidad en Colombia para vivir.J03

Inmigración grupal: Un fenómeno de inmigración de personas, en mayor número, en un mismo tiempo y por un solo motivo (migración al Valle del Cauca)

A partir de 1868, cuando el Gobierno de Japón permitió la salida libre al exterior de sus ciudadanos, la migración se dirigió mayormente a los países de habla inglesa...La restricción impuesta en los países de habla inglesa hizo que el rumbo de la emigración japonesa cambiara hacia los de habla española y portuguesa...A partir de 1924 hubo un gran cambio en la orientación.... En este año el Gobierno envió a Suramérica una misión comercial con el fin de que se investigaran las posibilidades de comercio e inmigración. (Sanmiguel, 2006)

4.1.2 Definir los exponentes de gastronomía japonesa en las ciudades seleccionada para el desarrollo de la investigación.

4.1.2.1 Oferta colombiana de cocina japonesa (en Bucaramanga y Bogotá):

Se pueden agrupar los sujetos investigados como los encargados en ofrecer la gastronomía japonesa en Bucaramanga y Bogotá. Y estos se puede categorizar en aquellos que se consideran tradicionales, y aquellos que no.

Oferta tradicional. Son pocos los ejemplos que se pueden dar de restaurantes cuyo fin es dar una experiencia tradicional, y lo logren. Debido a que se enfrentan dificultades como la adquisición de materias primas y que la oferta sea acorde a la demanda.

“nosotros la política de nuestro restaurante, ejemplo misma verdura, misma pescado como le decía, si se puede conseguir igualitico como Japón”J02

“platos tradicionales, platos caseros porque siempre que se escucha de comida japonesa el 99 por ciento de la gente hace que el sushi” Bo01

“solo los ingredientes, intentamos hacerlo lo más autóctono aquí no hay comida fusión, no comida experimental, puede que suene un poco radical pero la comida japonesa se caracteriza por eso por ser autóctona si es ramen es ramen, si es sushi es sushi, si son platos secos son platos secos, y no y No se ve lo que se ve en muchos restaurantes de Bogotá como en Colombia la comida fusión” Bo01

Se puede generar la discusión, sobre hasta qué punto es posible hacer cocina japonesa aun usando ingredientes colombianos o que la persona encargada no sea oriunda de Japón. Pero se elige considerar aquellas ofertas como tradicionales por su mera intención de mantener la tradicionalidad.

Oferta no tradicional. La mayoría de la oferta de cocina japonesa se puede tomar como no tradicional. Debido a que a pesar de querer exponer la cocina japonesa en sus propuestas los autores conocen que deben adaptarla. Entre las razones de la adaptación se encuentran los ingredientes, la demanda colombiana e intencionalidad del autor.

“Entonces digamos de esa parte arranca una base, lo otro es que vamos mezclando. La fusión se trata que usted combine ingredientes locales, o de otra parte con la base como tal. Eso es lo que nosotros hacemos” Bu01

“(sobre cómo definiría su propuesta) Fusión, porque no podemos tener los ingredientes y la preparación tal cual como lo hacen ellos. Tenemos que adaptarnos al mercado nuestro” Bo02

Adquisición de conocimiento de cocina japonesa. En la generación de un establecimiento gastronómico, después de establecer la temática, es necesario un entrenamiento o aprendizaje. En la cocina japonesa es variada las formas en tanto colombianos o japoneses aprendieron gastronomía japonesa.

Mientras hay algunos exponentes, que aprendieron en el ámbito propio de la gastronomía o de personas con conocimiento de gastronomía bien fundamentada. Otras emprendieron mediante la auto enseñanza.

“los jefes hicieron un viaje a Japón, pues como en búsqueda de la, pues como iniciando, idealizando como la sobre, un restaurante japonés, y entonces fue coincidencia mente que dieron con ella (hace referencia a la chef que diseño la carta y concepto” Bo03

“ellos visitan este país, como que les nace el gusto por por el sushi, y por ese tipo de comida oriental, entonces a raíz de esto pues es donde se crea el restaurante” Bo04

“yo aprendí hacer digamos el sushi, de, se llama Manuel Márquez, en la actualidad debe tener unos 30 años haciendo comida japonesa. Si y él fue sushero y trabajo tempyaki en el restaurante hatsuhana” Bu01

Pero estos métodos de aprendizaje influirán en la originalidad de la oferta. Mientras más propios y fundamentados sean lo conocimientos de cocina japonesa que se aprendan, más van tender a la autenticidad y tradicionalidad. Y por lo contrario hay un problema con la cantidad de ofertas que se están generando debido que personas empiezan con vagos conocimientos del tema:

“en Colombia ahorita no, tu vas a Bogotá y ver un montonón así, gente haciendo maki, porque hacen maki ya son, ya son “susheros” y ya saben comida japonesa y porque saben hacer un arroz y le echan soya y un poquito de jengibre ya saben hacer wok” Bu01

4.1.3 Indagar sobre las transformaciones y características propias de la cocina japonesa en Colombia.

4.1.3.1 Ambiente colombiano:

Es innegable que cuando una gastronomía trata de expresarse en un contexto diferente al que fue concebida, sufre transformaciones debido a las condiciones de dicho contexto. En este caso en específico el ambiente colombiano genera unos cambios en la gastronomía japonesa. Dos son las más recurrentes que son la materia prima y lo que demanda el consumidor colombiano.

Materia prima. Como parte fundamental de la cocina, la materia prima está presente como una de las causas de la fusión gastronómica. También una de las razones de que la cocina japonesa no crezca como en otros lados del mundo. Para poder hacer comida japonesa es necesario una serie de ingredientes que bien pueden que no se consigan, que se consigan pero no iguales a los japoneses o que se consigan pero son costosos.

“hace 10 años han mejorado muchísimo, muchísimo es que te da facilidades muchísimas que no habían hace 10 años muchos ingredientes que no se conseguían hace 10 años ahora los puedes conseguir sabes, he muchos infinitos ... he venido adaptando mi SUSHI, mi arroz, mi vinagre, mi salsas, por los costos, he tenido que cambiarlos por otras cosas” J01

“no lo intentamos remplazar porque es imposible sino intentar simular como su su suavidad y la función que cumple este vegetal en los platos (refiriéndose al rábano Daikon)” Bo02

“Tratamos de parecer, de ser lo más auténticos posibles, hacia ellos. Obviamente es algo complicado por el tema de insumos...puesto que conseguir insumos 100 % japoneses es muy complicado. Entonces consigues productos coreanos, consigo chinos, obviamente es un tema ya del empresario” Bo03

Se considera que es el principal y primer inconveniente para poder hacer cocina japonesa en Colombia, y una de las primeras razones de porque se inicia la fusión de manera inherente. Varias veces se expresa el deseo de hacer cocina tradicional autentica japonesa de mano de persona oriundas de Japón, pero a la falta de poder hallar insumos estos se ven en la necesidad de adaptar sus platos o simplemente no ofrecer platos cuyos ingredientes no puedan conseguirse.

“los nuestro ingredientes traigo aquí, no hay, no puede conseguirla entonces, incluso otros si traigo si lo traigo, ingrediente no hay, no existe no hay entonces traigo. (Refiriéndose a como se enfrenta a la falta de insumos japoneses)” J03

"Por ejemplo berenjena hay mucho o mucho plato que pueda hacer en Japón pero aquí esa berenjena es súper diferente entonces son tenemos ningún plato aquí en nuestro menú.” J02

“Bajan los precios de todos los precios de todos los ingredientes orientales Japón, puede ver cada esquina un restaurante japonés y ahí es donde comenzamos a conocer la comida japonesa, por ejemplo comida china” J01

Demanda colombiana. Una de las razones inherentes de la fusión, es lo que quiere el colombiano en la oferta. Debido que el fin de cualquier punto gastronómico es vender al fin y al cabo. Algunos entonces empezaran la tarea de satisfacer el cliente y tratar de que la oferta le llegue al mayor público posible adaptándola:

“Acá a la gente le gusta la contundencia en la comida, y le gusta el frito, le gusta la grasa, le gusta pues comer trancado” Bu03

“el sushi tempura, con el sushi fresco, pero entonces todo va en los diferentes tipos de paladares, y es ahí donde hay que, llegas a los clientes, entonces hay que saber entrar por la parte que le gusta” Bo04

Para otros es una insatisfacción por que evita que desarrollen la cocina que tenían como objetivo en primer lugar:

“muchos platos diferentes, muchísimos, pero tú lo pruebas y de pronto no te va a gustar porque culturalmente no estás acostumbrado” J01

“Es ignorancia, es temerle a lo desconocido, no arriesgarse ¿sí? El pulpo que es una cosa muy deliciosa, que acá hay nigiri, sashimi y no se vende casi. Pues no se vende porque sea feo, porque la gente, el que conoce...Pues para mi concepto, si, a mi concepto la gente está muy ¿mal, como te explicó yo? Está muy mal acostumbrada a lo que yo digo “ACPM”. Arroz carne, papa, maduro ¿sí? Ósea muy tradicional, muy tradicional, pero no tiene la mente abierta a probar nuevas cultura” Bu02

4.1.3.2 Cocina fusión:

No se puede hablar de cocina japonesa en Colombia, sin hablar de fusión. Es una situación que cualquier oferta gastronómica japonesa en Colombia sufre. Tampoco a un solo concepto sobre cocina fusión, es un debate aún vigente en temas gastronómicos.

Para este proyecto, se va manejar que la cocina fusión es la interpretación de una cocina en un contexto diferente al que esta fue concebida. En este caso la interpretación de cocina japonesa en Colombia.

“muchos platos diferentes, muchísimos, pero tú lo pruebas y de pronto no te va a gustar porque culturalmente no estás acostumbrado, entonces eso es un claro ejemplo de que opina de la fusión, es que toca fusionarlo porque no no no va a gustar” Bo1

“la idea es que, que la gente conozca todo lo de la gastronomía japonesa. Pero en realidad la que es, porque es que aquí, muchos restaurantes que la han fusionado” Bu02

Tal es la inevitabilidad de este fenómeno que se podría clasificar la fusión de los exponentes, en si esta fue a propósito o no.

Fusión a propósito. En los primeros casos los autores expresan el deseo de experimentar y crear cocina fusión. Para esto involucran sus conocimientos de técnicas e ingredientes a disposición.

“Un rollo es apando en coco, tenemos un rollo que no tiene arroz si no que es salmón solamente. Teniendo el mejicano que es con guacamole, alguna que otra cosita por ahí distinta.” Bu03

“Entonces digamos de esa parte arranca una base, lo otro es que vamos mezclando. La fusión se trata que usted combine ingredientes locales, o de otra parte con la base como tal. Eso es lo que nosotros hacemos. Lo que yo hago es fusionar digamos, el “chofas sekkei” le saque el pollo y le puse carne oreada.” Bu01

Fusión no apropiada. Esta segundo tipo es el que el autor no vio otra opción que fusionar la cocina japonesa con la colombiana para poder hacer cocina japonesa. Esto se debe al ambiente colombiano y a las limitaciones propias de los establecimientos. Pero la más clara diferencia en esta y la anterior es la falta de intencionalidad de esta a la hora de fusionar.

“es tradicional, tradicional aquí. Bueno, tenemos la tradicional, pero nos tocó adaptar un poco el menú aquí a Bucaramanga” Bu2

“mira las cosas han subido mucho, me dice “Tomo hay que cambiarlas por otras”, entonces yo les es como que quedo ¡oh!, sabes, ósea yo quiero hacer lo más tradicional posible pero no se puede” J01

4.1.3.3 El fenómeno del Sushi:

El sushi, a diferencia de otras preparaciones japonesas que están en Colombia presenta características diferentes en cuanto a la cantidad de oferta, su adaptación, de donde se aprende y porque la gente lo consume. Como ya se ha visto en el marco teórico, no hace mucho la cocina japonesa tuvo un auge mundial por el sushi. Ahora es el tipo de preparación japonesa más conocida en el mundo.

Esto por obvias razones también influyo en Colombia, por ejemplo el evento sushi master vendió 613.679 rollos. Un gran porcentaje de los restaurantes entrevistados ofrecen sushi en sus menús, y en el caso de Bucaramanga, todos los restaurantes tienen una oferta de sushi.

“la cantidad de negocios que hay hoy en dia de SUSHI es impresionante pero pocos japoneses pocos japoneses.” J01

“tiendas de sushi hay de todo y hay ya he escuchado ya que ya está hasta bandeja paisa de sushi de la famosa tradición de fusiones y la verdad eso me parece como mal” Bo01

“El concepto del sushi, es un concepto que ya llevamos, que ya está muy arraigado, que lo encuentra en las salas de cine, los encuentras en el centro comercial.” Bo03

Y debido a que es la oferta más grande de cocina japonesa es la que se puede apreciar más el fenómeno de adaptación al contexto colombiano. El tradicional plato de arroz aromatizado y pescado fresco sufre transformaciones:

“Pero hay rolles que nos tocó fritarlos, si hay, si hay fritos, pero no lo son de la original comida japonesa” Bu02

“Manejamos platos típicos de allá, que es el sushi, aparte de eso manejamos la comida oriental, como modificada al gusto colombiano” Bo04

En varias ocasiones se menciona que los platos para que se vendan deben adaptarse al gusto local, es por eso que no es raro ver preparaciones de sushi con ingredientes nada japoneses y con técnicas con la fritura que inicialmente no se concebían para la preparación.

Al punto de que se puede desligar el sushi de la cocina japonesa.

“Yo, no estoy muy seguro, si esta vaina es comida japonesa. Para mi es comida gringa. Los gringos, pues es la teoría que yo tengo, finalmente fueron los que se inventaron como este tema del sushi” Bu03.

Debido a esto profesionales aseguran que hay una degeneración de la preparación.

“Porque hay personas que de pronto tienen más experiencia que yo, hay otros que apenas están tomando el camino, u otros que tienen la misma experiencia que la mía. Pero todos no aprendemos igual y todos no llevamos las cosas de la misma manera ¿si? Entonces tu aprendes una cosa, y si quieres le cambias otra cosa, entonces yo aprendí lo que usted le está diciendo, y así se va haciendo la escalera o el teléfono roto y las cosas se van deteriorando.” Bu01

Debido al auge del sushi, se genera una gran demanda que causa que nazcan nuevas ofertas de sushi. Y esas ofertas deben aprender la realización del sushi de alguna fuente. No obstante esta fuente no necesariamente es confiable.

Y se puede generar un debate sobre qué características connotan a un plato como sushi, y perteneciente a la gastronomía japonesa. Si es la forma, la técnica, los ingredientes o quien lo prepare.

Además de que esta gran demanda le quita protagonismo a otras preparaciones japonesas.

“Japón siempre escucha de su sushi y no todo es sushi afortunadamente entonces por eso siempre en esos lugares donde no hay esas presencias hay desventajas” Bo01.

4.2 Análisis de datos y teoría fundamentada

El fenómeno gastronómico japonés en Colombia en las ciudades de Bucaramanga y Bogotá se puede describir intrínsecamente como una oferta de cocina fusión (a pesar de la intención de alguno de sus autores de que no sea así). Es decir: cocina japonesa en el contexto colombiano, la cual no es igual a la original debido a las diferencias en materia prima y la demanda de la gente de estas ciudades. Esta oferta nace de personas de origen japonés, descendientes japoneses y colombianos que se instruyeron de alguna manera. De estos autores depende al final si su oferta busca la tradicionalidad o un enfoque más fusión. Siendo lo inmigrantes los que generan la oferta más auténtica.

4.3 Confiabilidad y validez

Con base a las entrevistas realizadas se hallaron las ideas principales de cada uno de los testimonios de los entrevistados, los cuales nos aportó una serie de fenómenos que representaban las ideas y situaciones de los entrevistados. Luego se simplificaron dichos fenómenos en sub categorías (codificación abierta) las cuales se aprobaron o descartaron debido a la repetición de los eventos en los diferentes sujetos. Para luego hallar relaciones entre ellas creando así las categorías que finalmente se relacionaron con los objetivos iniciales de la investigación (codificación axial).

5. Conclusiones

En el siguiente capítulo se muestra la conclusión del proyecto de investigación debido a la investigación hecha en campo análisis de los resultados. En la primera parte se comentará sobre las conclusiones metodológicas del proyecto. Y finalmente se hará el contraste de los resultados junto los objetivos del proyecto.

5.1 Conclusiones metodológicas

La metodología usada por este autor fue la correcta en teoría para llevar a cabo una investigación de este tipo. Pero por las limitaciones de este mismo no se pudo llevar a cabo de una manera más eficiente y que acapare la suficiente información para llegar a la saturación de información. Estas limitaciones fueron de tipo económico y de tiempo. Debido a que no se llegó a todos los lugares que se deberían llegar.

5.2 Conclusiones según los objetivos

La ciudad con más población japonesa oriunda y descendiente en Colombia es Cali. Debido a la migración colectiva que hubo en la primera parte del siglo XX. En donde más de 20 familias viajaron hasta Colombia y se radicaron en unas fincas cercanas a Cali, en el Valle del Cauca. No obstante, para este proyecto no fue posible hacer una investigación de campo en esta ciudad. En cambio, se realizó en otras ciudades que fueron Bogotá y Bucaramanga, que bien no se puede considerar que tengan la misma cantidad de inmigrantes y descendientes japoneses. Se puede decir que tienen una presencia gastronómica japonesa considerable, y un pequeño poblado de inmigrantes debido a una serie de inmigraciones individuales de valor para este proyecto.

Los principales exponentes en las ciudades elegidas en la investigación fueron aquellos que el autor considero de valor. Esta valoración que se les otorgo fue según que aportaba su oferta gastronómica (dentro de esto su deseo de expresar o no tradicionalidad) y de donde provienen los

conocimientos para realizar cocina japonesa. Además, entre estos exponentes de valor se destacan aún más, aquellos con nacionalidad o descendencia japonesa.

Las causas de transformación y características propias de la cocina japonesa en Colombia fueron la posibilidad de adquirir ciertas materias primas, y la demanda colombiana con respecto a esta cocina. Como resultado se ve una oferta gastronómica donde el término fusión es clave. Para este autor, es la interpretación de una cocina en un contexto diferente al que fue concebido. Entonces se puede concluir que toda oferta gastronómica japonesa en Colombia tiene algo de fusión. Pero también se encuentra que hay una intencionalidad por hacer fusión o no, del creador de la oferta.

Esta intencionalidad junto con el ambiente colombiano para conseguir materias primas y lo que quiere el colombiano comer, en conjunto es lo que transforma la cocina japonesa en las diferentes ofertas gastronómicas en Colombia. Por ejemplo, mientras un cocinero desee mantener la tradicionalidad y dejar la fusión a un lado, usará los productos disponibles en Colombia hasta donde su poder adquisitivo lo permita y buscare que las características propias del producto sean iguales a los de Japón. Además reducirá su público objetivo, optando por uno interesado en cocina japonesa lo más parecida a la real. Esto hará que su oferta gastronómica sea la más cercana a una cocina japonesa y lo más alejada a la fusión.

5.3 Recomendaciones

Se sugiera seguir la investigación junta el apoyo de algún tercero que le permita el autor o futuros autores lograr llegar a la saturación de información para crear una teoría fundamentada más global de este fenómeno. Debido que las limitaciones del propio autor fueron el mayor impedimento para concluir la investigación de una manera más amplia y que se asemeje aun más a la realidad.

Y se resalta la necesidad de investigar el valle del Cauca, en específico Cali y sus alrededores. Porque como fue planteado en el marco teórico es la cuna de más migración japonesa en Colombia. Y el fenómeno gastronómico en estas regiones puede que tengan unas características diferentes a las de las ciudades estudiadas. Que incluso puedan replantear la teoría.

De igual manera también se recomienda que se replante el instrumento de recolección de información. Para que este sea más fácil de comprender y que la información que se recolecte, se pueda analizar con más eficacia. Además también sería bueno para casos especiales tener un intermediario de habla japonés, que actué como traductor. Porque la falta de conocimiento del idioma japonesa en un par de ocasiones evito que las entrevistas fueran más amenas y que se entendieran más de personas de valor. También tratar de incluir instrumentos como la encuesta para estudiar la aceptación de la cocina japonesa en las personas particulares.

Referencias

- Ayumi, V., & Saisho, N. (2016). La Cultura Nikkei: Fusion de la Cultura Peruana-Nipona a Través del Arte Representativo del Origami y la Iconografía Chancay. Diseño Original y Auténtico (Tesis de pregrado). Universidad Peruana de Arte, Peru.
- Calva, V., & Coronel, K. (2015). Estudio y análisis de aceptación de la gastronomía colombiana en la ciudad de Guayaquil (Tesis de pregrado). Universidad de Guayaquil, Ecuador.
- Cornejo, C. (2013). Plan de marketing basado en estrategias competitivas para la implementación de un restaurante de comida japonesa y nikkei en la ciudad de Chiclayo (Tesis de pregrado). Universidad Católica Toribio de Mogrovejo, Peru.
- Embajada del Japón en Colombia. (2009). 80 Aniversario de Inmigración Japonesa en Colombia. Recuperado de <http://www.colombia.emb-japan.go.jp/ESP/Documentos/80aniversariohistoria.pdf>
- Jara, J. (2011). La inmigración japonesa al Valle del Cauca. *Trans-Pasando Fronteras*, (1), 173-183. <https://doi.org/10.18046/retf.i1.1299>
- Lopez, A. (Ed), Carabias, A. (Ed), y Diaz, L. (Ed). (2011). *Magna, Enciclopedia Universal*. Barcelona, España: Carroggio, S.A. de Ediciones.
- Mahecha, J. (2017). *A New Culinary Culture in Colombia: Equality and Identity in the Interpretation of Traditional Cuisines* (Tesis doctoral). Cornell University, Estados Unidos de America.
- Ministerio de Cultura. (2010). Afrocolombianos, población con huellas de africanía. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/comunidades-negras->

afrocolombianas-raizales-y-

palenqueras/Documents/Caracterizaci%C3%B3n%20comunidades%20negras%20y%20afrocolombianas.pdf

Ministerio de Cultura. (2011). Los Árabes En Colombia. Recuperado de

<http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Poblaciones/LOS%20%C3%81RABES%20EN%20COLOMBIA.pdf>

Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries (MAFF). (2007). 10 Great tastes of Japan.

Recuperado de http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/10sen.html

Ministry of Foreign Affairs of Japan. (2015). Japan-Colombia Relations (Basic Data).

Recuperado de <http://www.mofa.go.jp/region/latin/colombia/data.html>

Naranjo, J. (2015). Influencia de la Gastronomía Española en la cultura gastronómica de la ciudad de Guayaquil (Tesis de pregrado). Universidad de Guayaquil, Ecuador.

Real Academia Española. (2017). Diccionario de la lengua española. Real Academia Española:

Asociación de Academia de la Lengua Española. Recuperado de <http://dle.rae.es>

Reinoso, J. (2017). Plan de negocio para la creación de un restaurante de comida fusión peruano japonesa con atención self service en la ciudad de Quito (Tesis de pregrado). Universidad de las Américas, Ecuador.

Sampieri, R. (2014). Metodología de la Investigación. Recuperado de

https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com/2017/07/metodologc3a3c2ada_de_la_investigac3a3c2b3n_-sampieri-_6ta_edicion1.pdf

Sanchez, J. (2015, 07 – 12). Sabores De Asia Japón: Influencia Culinaria y Etiqueta De Negocios. Mundo Asia Pacifico. Recuperado de

<http://www.academia.edu/download/42465382/404-37-PB.pdf#page=115>

Sanmiguel, Ines. (2006). Japoneses en Colombia: Historia de inmigración, sus descendientes en Japón. Revista de Estudios Sociales, (23), 81-96. Retrieved May 10, 2018, recuperado de

<http://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/map/article/download/3363/2819/>

The World Bank. (2016). Japan. Recuperado de <https://data.worldbank.org/country/japan>

Tomasini, A. (2002). Arte y Gastronomía. En Gustos se Rompen Géneros (Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán, 2002). Recuperado de

<http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>

Web Japan. (2017). Japan Fact Sheet: Geografy and Climate. Recuperado de http://web-japan.org/factsheet/en/pdf/e01_geography.pdf

Web Japan. (2017). Japan Fact Sheet: Cultura Gastronómica Japonesa. Recuperado de

http://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es36_food.pdf

Anexos

Anexo 1:

Entrevista a instituciones relacionadas con la gastronomía japonesa en Colombia

Nombre:

Institución:

Fecha:

Lugar:

Pregunta	Respuesta
¿Qué relación tiene su institución con la gastronomía japonesa?	
¿Tiene personas oriundas o descendientes de Japón a cargo de su propuesta de gastronomía?	
¿De donde proviene el conocimiento de cocina japonesa que usted maneja? ¿Alguna persona o autodidacta?	
Si fue alguna persona, ¿quién es y cómo se conocen?	
¿Cómo describiría su propuesta gastronómica japonesa? (tradicional, modernas, fusión, etc)	
¿Cómo influye el ambiente colombiano sobre la cocina japonesa que usted propone?	
¿Cree usted que en Colombia hay influencia gastronómica japonesa?	
¿Si sí la hay, cree usted que es significativa?	

Anexo 2:

Entrevista semiestructurada para personajes de valor

- ¿De dónde proviene su ascendencia japonesa?
- ¿Qué historia conoce de sus antepasados al llegar a Colombia? O ¿tiene alguna historia significativa cuando llegó a Colombia?
- ¿Cómo hicieron sus antepasados para mantener su gastronomía en Colombia?
- ¿Qué platos y productos originarios de Japón conoce?
- ¿Algún producto de los anteriores que sepa que se produce localmente? ¿fue introducido este por inmigrantes japoneses?
- ¿Cuáles de los anteriores platos usted hace? ¿cómo?
- ¿Cómo se diferencia los platos que realiza con los originales? ¿hay algún inconveniente o cambio al hacerlos? ¿cuales?
- ¿Conoce algún plato, técnica o producto de origen japonés que sea parte de su cultura local?
- ¿cree usted que hay presencia gastronómica japonesa en Colombia? Si la hay ¿cree usted que es significativa?

Anexo 3:

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES
PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN

PROYECTO DE GRADO

PRESENCIA GASTRONÓMICA JAPONESA EN COLOMBIA: INTERACCIÓN Y
RETROALIMENTACIÓN DE DOS COCINAS DIVERSAS.

El presente documento tiene como fin dar a conocer el propósito de esta investigación y solicitar su participación en dicho estudio, si usted así lo desea.

Se informa que la participación es absolutamente voluntaria e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas que el estudiante investigador realice de manera oral o escrita, la conversación se grabará de manera que el estudiante pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio realizado con información relevante, esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas. De tener inquietudes sobre su participación, puede contactar al teléfono 6436111 ext 319 Universidad Autónoma de Bucaramanga.

Una copia de este documento le será entregada y una vez finalizado el estudio puede solicitar información sobre los resultados al teléfono mencionado anteriormente, sin que esto amerite ningún tipo de beneficio.

Acepto la participación en el proyecto de grado: Presencia gastronómica japonesa en Colombia: interacción y retroalimentación de dos cocinas diversas.

Cuyo propósito es teorizar la presencia gastronómica japonesa en ciudades de alto índice poblacional de origen o descendencia, en Colombia.

Nombre del Participante

Firma del Participante

Fecha

(en letras de imprenta)

Anexo 4:**CONSENTIMIENTO INFORMADO ORAL PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN**

Un cordial saludo, soy Carlos David Cárdenas, estudiante de séptimo semestre de la universidad autónoma de Bucaramanga. Esta llamada es para informarle y pedirle su participación en una entrevista cuyo fin es la recolección de datos para la realización de mi proyecto de investigación: “presencia gastronómica japonesa en Colombia: interacción y retroalimentación de dos cocinas diversas”.

Su participación es absolutamente voluntaria, anónima e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas. La conversación se grabará de manera que se pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio. Esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación.

Acepta usted la participación en el proyecto de grado.