



Salvaguarda por medio de la inclusión de una Guía Cátedra en Patrimonio Cultural Gastronómico para el programa de Gastronomía y Alta Cocina de la UNAB

Luz Marina Rodríguez Martínez

Wilson Arturo Cáceres Flórez

Director: Aaulfo Enrique Mendoza Mindiola
Maestría en Educación

Septiembre 18 2015

Universidad Autónoma de Bucaramanga

Justificación



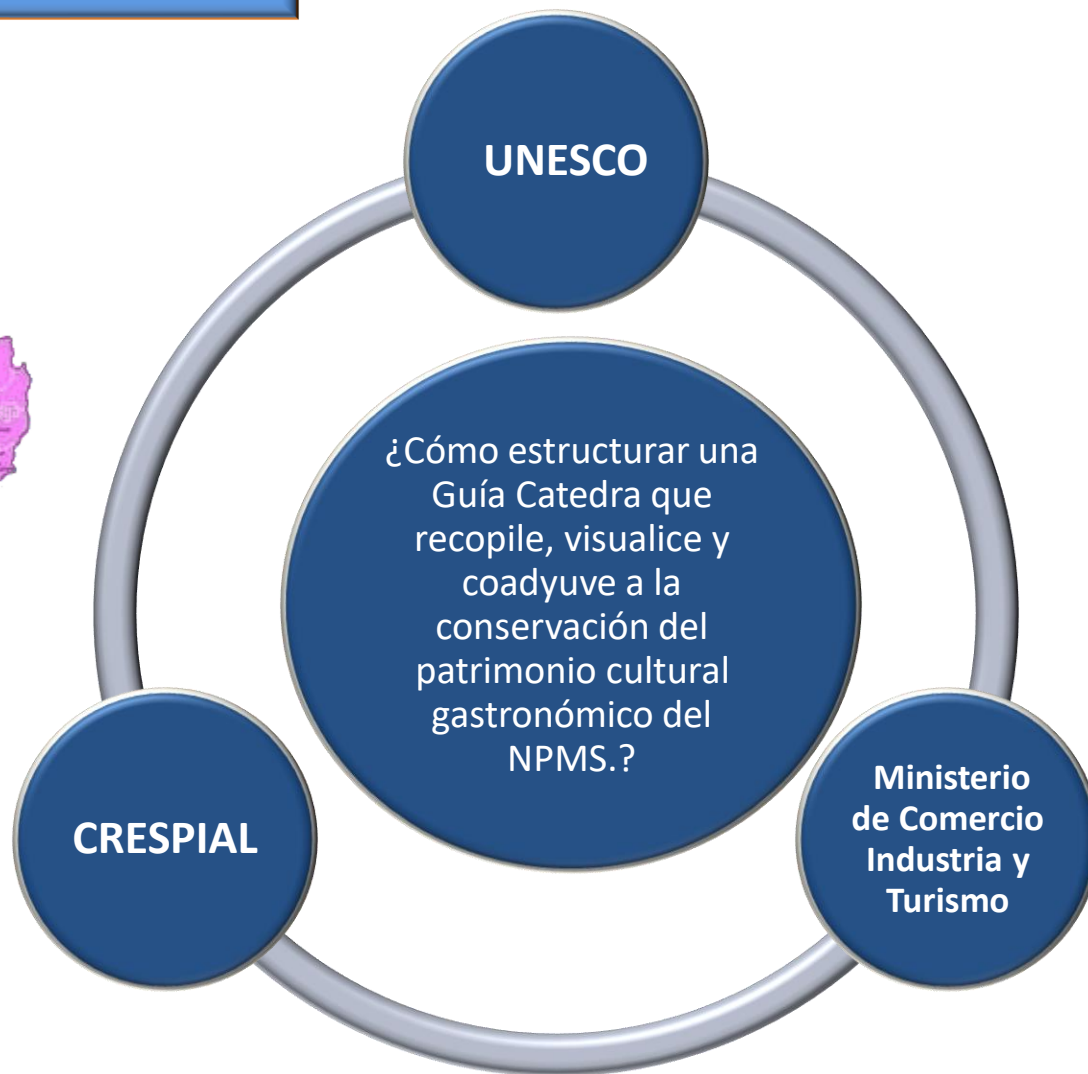
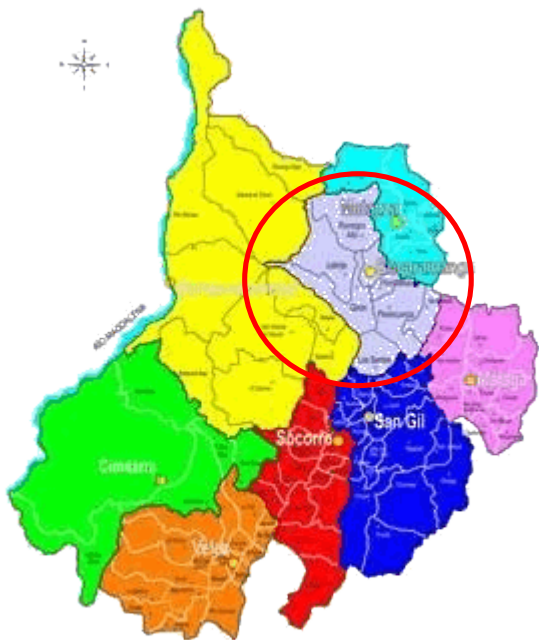
“Para comprender al ser humano y su desarrollo psicológico, es necesario entender y analizar las relaciones sociales en las que este se desenvuelve. Así mismo es posible que los pasos de la humanidad en su conquista de las herramientas culturales sean traducibles en pautas pedagógicas”

Principio Fundamental en la teoría Histórico Cultural de Vygotsky.

Hay cosas que nos parece que merecen preservarse para las generaciones futuras. Su importancia puede deberse a su valor económico actual o potencial, pero también a que nos provocan una cierta emoción o nos hacen sentir que pertenecemos a algo, un país, una tradición o un modo de vida. **Puede tratarse, de canciones que cantar o relatos que narrar y sabores que sentir.** Cualquiera que sea la forma que adopten, estas cosas son parte de un patrimonio y este patrimonio exige que nos empeñemos activamente en salvaguardarlo.



Planteamiento del Problema



NPMS: Núcleo Provincial Metropolitano de Santander
Bucaramanga, Floridablanca, Girón, Piedecuesta, Lebrija, Los Santos, Santa Bárbara, Rionegro.

Universidad Autónoma de Bucaramanga



Preguntas derivadas



unab

¿Cuál es la percepción de patrimonio gastronómico en nuestro medio cultural?

¿Cuáles son los platos típicos del NPMS que están amenazados o en peligro de desaparecer?

¿Cuáles serían las acciones de preservación del patrimonio cultural gastronómico?

¿Cuál es el diseño pedagógico pertinente para estructurar una guía cátedra, que haga visible, valore, ayude a preservar y sea apropiado para los procesos de enseñanza – aprendizaje del patrimonio gastronómico de Santander?



Supuestos



unab

El constante proceso de urbanización es una amenaza para las tradiciones gastronómicas núcleo provincial metropolitano

La pérdida de las tradiciones gastronómicas afecta la identidad cultural de la región

Los restaurantes locales no tienen en los menús platos tradicionales


El estudio de estas tradiciones y su articulación a procesos académicos puede contribuir a su preservación




General

Contribuir al rescate del Patrimonio Cultural Gastronómico del NPMS, por medio del diseño de una Guía catedra para el programa profesional de Gastronomía y Alta Cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga.


Específicos



Analizar las experiencias de recuperación del patrimonio cultural gastronómico de los países identificados por la UNESCO



Identificar los platos típicos y/o productos gastronómicos característicos del Núcleo provincial Metropolitano que están en riesgo de desaparecer



Establecer los parámetros para la estructura y diseño de una guía catedra del patrimonio cultural gastronómico para el programa profesional de Gastronomía y alta cocina de la UNAB

Metodología



unab

Tipo de estudio

- Cualitativo
- Muestreo por conveniencia

Consulta Documental

- Libros, revistas, periódico Vanguardia Liberal (1942 a 2015)
- Bases de datos: Pro-Quest, google académico

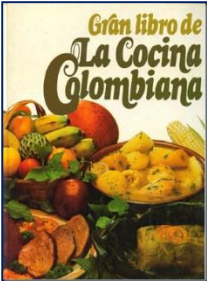
Caracterización de la población

- Entrevistas estructuradas.
- Población: Amas de casa, hogares campesinos, cocineros empíricos > 50 años, chef restaurantes típicos.
- Estudiantes programa Gastronomía y Alta cocina_UNAB

Diseño de la Guía Catedra

- Estructura – UNAB, (PEI), FBC.
- Establecer temáticas
- Competencias de formación, logros e indicadores
- Contenidos
- Estrategias de evaluación





Resultados

Objetivo específico 1: Analizar las experiencias de UNESCO – PCI

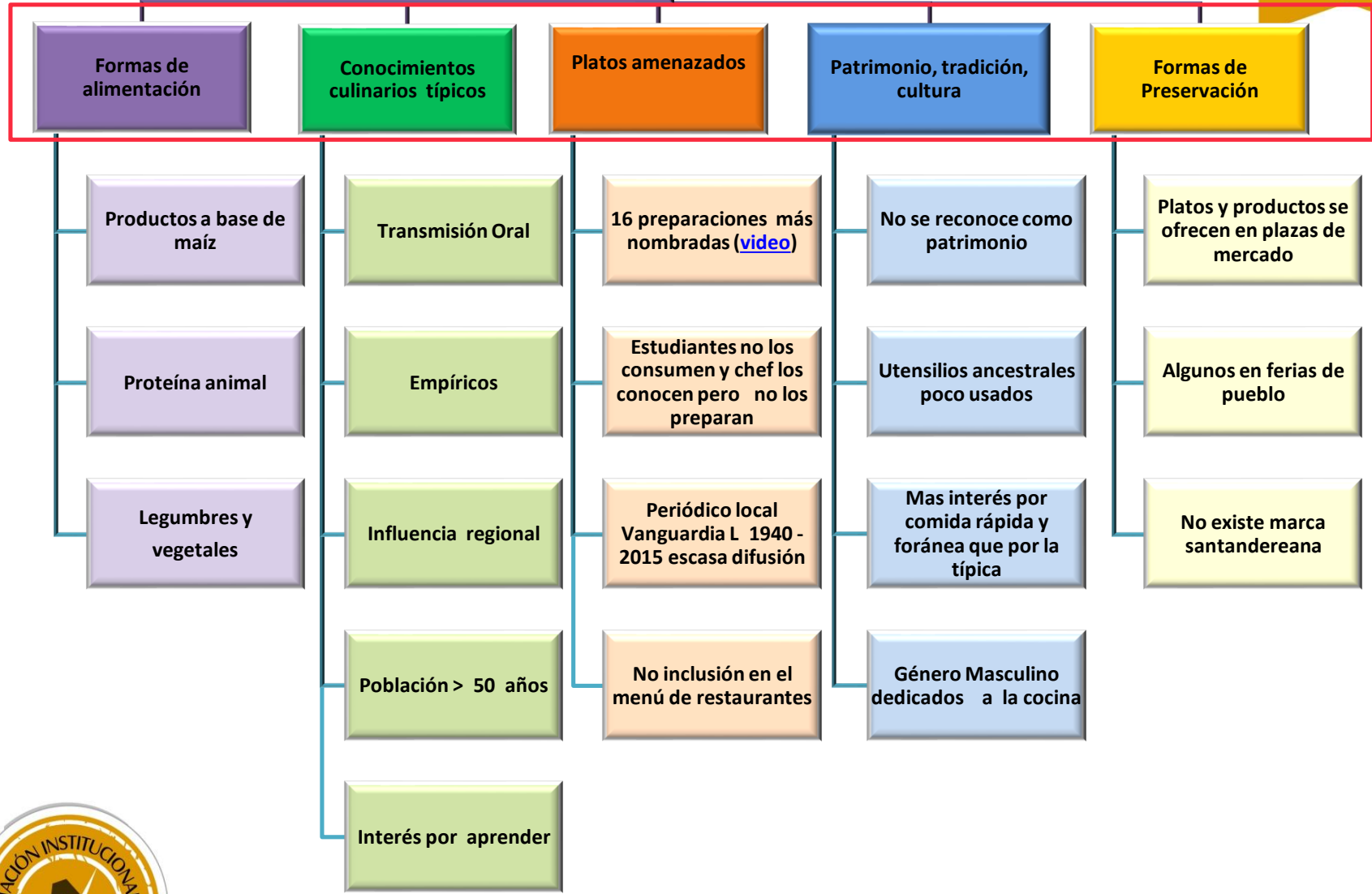


Hallazgo: son referentes mundiales, su principal fortaleza es la participación y colaboración entre todos los actores interesados en la salvaguarda del su patrimonio material e inmaterial, para este caso aquellos que tienen que ver con la cocina tradicional y autóctona.



Hallazgos

Categorías



Objetivo específico 3: establecer los parámetros para la estructura y diseño de una guía cátedra del patrimonio cultural gastronómico para el programa profesional de Gastronomía y alta cocina de la UNAB.



Hallazgo: Es relevante que los estudiantes se apropien del proceso del aprendizaje de la salvaguarda. Por lo anterior es trascendental **construir una guía cátedra** para el programa de **Gastronomía de la UNAB**, que incluya **contenidos donde se facilite la enseñanza - aprendizaje del patrimonio cultural inmaterial** concerniente a la **gastronomía típica de las provincias santandereanas**, comenzando por NPM.

| CULTURA MATERIAL E INMATERIAL DE LA ALIMENTACIÓN | |
|--|---|
| 144 | 3 |

LA GUÍA CATEDRA COMO HERRAMIENTA PEDAGÓGICA

- ¿Cómo va a incidir en el proceso educativo de los estudiantes? (Malla)
- ¿Cómo se van a apropiar del tema de la salvaguarda del PCI? (Competencias y logros)
- ¿Cuál es el proceso formativo y pedagógico? Preparar y difundir platos ancestrales.
- ¿Para que sirve? Apropiarse de la cultura e identidad santandereana.
- ¿Cuál es el impacto? conocer y valorar patrimonio
- [Guía Cátedra](#)

| PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----|
| | LIBRO I | II SEMESTRE | III SEMESTRE | IV SEMESTRE | V SEMESTRE | VI SEMESTRE | VII SEMESTRE | VIII SEMESTRE | IX SEMESTRE | |
| BÁSICO | Introducción a la Gastronomía | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 36 |
| | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 27% |
| | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 66 |
| ESPECÍFICO | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 50% |
| | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | |
| | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 10 |
| SOCIO HUMANÍSTICO | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 10% |
| | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 4 |
| OTROS | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | Introducción a la Alimentación | 3% |



Platos de la comida Santandereana en riesgo de desaparecer.

Debemos preservar las preparaciones, sus orígenes y tradiciones.

La principal fortaleza de los países reconocidos por la UNESCO en PCI: participación y colaboración entre todos los actores interesados, por esta razón se debe vincular a campesinos, restauranteros y la academia.

La gastronomía ancestral del NPMS, tiene herencia de otras regiones que se han asentado en nuestro territorio, no tiene su propia identidad sino ha sido un crisol de comunidades.

Las preparaciones gastronómicas fueron transmitidos de forma oral, practicando sus recetas y técnicas en sus cocinas o fogones.

Ya no se incluyen estos platos ancestrales en los menús de restaurantes típicos.

Incorporación de la cocina tradicional en los procesos académicos.

Difusión de la comida tradicional en eventos académicos.

En Colombia hay iniciativas que exhortan a entidades gubernamentales, academia, campesinos y cocineros para identificar, reconocer, valorar, dignificar y divulgar nuestra gastronomía. [MANIFIESTO FOGÓN COLOMBIA](#)

¿QUÉ INCIDENCIA TUVO ESTA INVESTIGACION?

A pesar de que se tenían los conocimientos en el tema gastronómico no valorábamos nuestros productos autóctonos. Por nuestra idiosincrasia del Santandereano que nos da pena mostrar lo que tenemos.

Esta investigación nos hizo reflexionar sobre su importancia además de como podríamos involucrar a nuestros estudiantes a través de un proceso de enseñanza aprendizaje; valorando la comida típica desde sus orígenes, cultivos, utensilios y técnicas culinarias ancestrales.

Academia Barilla de Italia. (21 de noviembre de 2014). *Academia Barilla*. Obtenido de <http://www.academiabarilla.com/>

Acebedo Afanador, M. J. (2006). *Representación en la interacción social*. Bucaramanga: Universidad Pontificia Bolivariana.

Arte y Sociedad, Revista de investigación. (2014). Preservar la identidad Cultural: una necesidad en la Actualidad. *Arte y Sociedad, Revista de investigación*.

Cahua, J. (2011). *Ninamikhuna*. Obtenido de <http://ninamikhuna.tripod.com/historiadelacocinaperuana.html>

Colombia, Congreso de la Republica. (2008). *Ley 1185 de 2008 (marzo 12) por la cual se modifica y adiciona la Ley 397 de 1997 –Ley General de Cultura– y se dictan otras disposiciones*. Recuperado el 10 de junio de 2015, de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=29324>

Colombia, Presidencia de la Republica. (17 de julio de 2013). *Decreto 1510 de 2013 (Julio 17). Artículo 18. Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública. Análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las Entidades Estatales*. Recuperado el 10 de julio de 2015, de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=53776>

Constitución Española. (1978). *Constitución Española*.

Convenio Andrés Bello. (2006). *Somos patrimonio 5: 361 experiencias de apropiación social del patrimonio cultural y natural*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.

CRESPIAL. (2014). <http://www.crespial.org>. Obtenido de <http://www.crespial.org/es/Proyectos/index/0001/proyecto-multinacional-salvaguardia-del-patrimonio-cultural-inmaterial-de-las-comunidades-aymara-de-bolivia-chile-y-peru>

Dangond Castro, L. (1988). *Raíces vallenatas. Del pilón y del fogón*. Medellín: Editorial Colina.

De Los Ríos, E. (2002). *La cocinaza comedida. Gastronomía Santandereana* (Vol. 3 (Colección "El sueño de la hormiga")). Bucaramanga, Santander: Universidad Autónoma de Bucaramanga - UNAB.

De los Ríos, E. (2002). *La cocinaza comedida: gastronomía santandereana. UNAB*. Bucaramanga: UNAB.

El Comercio Gastronomía. (23 de Marzo de 2011). *Gastronomía Peruana nombrada patrimonio cultural amélicas*. Recuperado el 15 de junio de 2015, de <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/vivo-gastronomia-peruana-nombrada-patrimonio-cultural-americas-noticia-731952>

Fernández, A. (1985). *Tradicional cocina Mexicana y sus mejores recetas*. Panorama Editorial.

Fischler. (1995). *el (h)omnivor, el gusto la cocina y el cuerpo*. Barcelona: ANAGRAMA S.A.

García Cuetos, M. P. (2011). *El patrimonio cultural. Conceptos básicos*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.

Gómez, H. J., & Mitchell, D. (2014). *Innovación y emprendimiento en Colombia: Balance, perspectivas y recomendaciones de política: 2014 - 2018*. Recuperado el 12 de Enero de 2015, de Fedesarrollo: http://www.fedesarrollo.org.co/wp-content/uploads/2014/04/debate_pres_2014_cuad50.pdf

González, N. (13 de junio de 2006). *El valor educativo y el uso didáctico del patrimonio cultural. Tesis doctoral*. Barcelona, España.

Instituto del Patrimonio Cultural de España. (7 de noviembre de 2014). *Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 7 de julio de 2015, de <http://ipce.mcu.es/conservacion/planesnacionales/inmaterial.html>

Kottak, C. P. (2006). *Antropología Cultural*. Barcelona: MacGraw Hill.

La Barra. (2000). *Informe ejecutivo de la Industria Gastronómica . La Barra .*

Martínez Llopis, M. (1997). *Cocina Italiana*. Madrid: Ágata.

Mendoza Mindiola, A. E. (2012 (8)). Las representaciones regionales en la configuración del Estado Nación: El santandereano en los discursos de José María Samper y Luis López de Mesa. *Reflexiones Políticas*(16).

Ministerio de Cultura . (2012). Política para conocimiento la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá

Molina Díaz, C. (2004). *Guía metodológica para formular proyectos de investigación educacional*. Santiago de Chile: Ministerio de Educación (CPEIP).

Morón, C., & Galván, C. (1996). *La cocina criolla. Recetas de Córdoba y regiones de la costa Caribe*. Domus Libr.

Navas, J. (2012).

Neirinck, E., & Poulain, J. P. (2001). *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table*. Paris: J. Lanore.

Nunes dos Santos, C. (2007). Estudios y Perspectivas en Turismo, Volumen 16. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 234-242.

Ortega y Gasset, J. (1971). *Historia como sistema*. Madrid: El Arquero.

Ortega y Gasset, J. (1983). *La rebelión de las masas* (2 ed., Vol. 0. Colección Historia del Pensamiento). Barcelona: Orbis.

Patiño, V. M. (1990-1993.). Historia de la cultura material en la América equinoccial. Tomo 1: Alimentación y Alimentos. Bogotá: Instituto Caro y cuervo.

Querol, M. Á. (2010). Gestión del patrimonio cultural. Madrid: Akal.

Querol, M. A. (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. Madrid: Ediciones Akal S.A.

Rae. (2014). *Diccionario RAE*. Recuperado el 20 de enero de 2015, de Portal de la Real Academia Española de la Lengua: www.rae.es

Red de empresarios católicos. (2010). *Red de Empresarios Católicos*. Recuperado el 16 de diciembre de 2015, de RES:
<http://es.catholic.net/empresarioscatolicos/#>

Revista la Barra. (s.f.). Obtenido de www.revistalabarra.com.co/larevista/edicion-11/tendencias-11/la-restauracion-colombiana-a-los-ojos-de-acodres.html

Revista la Barra. (2012). <http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones->. *REVISTA LA BARRA*.

Rodríguez Gómez, G. F. (1999). *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe. Málaga: Aljibe.

Rodríguez Gómez, G. F. (1999). *Metodología de la Investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.

ROIG, A. (1980). *Teoría y crítica del pensamiento Latinoamericano*. México: Tierra Firme.

Román De Zurek, T. (2006). *Cartagena de Indias en la Olla*. Ediciones Gamma, Bogotá. . Recuperado el julio de 10 de 2015, de 9589510833, 9789589510834

Rubio, R. (2005). Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial. En R. S. Rocío, *Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial*.

Sánchez, E., & Sánchez, C. (2006). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia* (Vol. 10 (Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales Colombianas)). Bogotá: Ministerio de Cultura.



SNIES. (14 de NOVIEMBRE de 2014). SNIES.

UNAB. (2012). *PEI*. Universidad Autónoma de Bucaramanga , Bucaramanga.

UNESCO. (22 de 08 de 2002). *www.cinu.org*. Recuperado el 8 de 11 de 2014, de <http://www.cinu.org.mx/eventos/cultura2002/importa.htm>

UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París.

UNESCO. (2003,Art.2). *Convención para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París.

UNESCO. (2009). *es.unesco.org*. Recuperado el 2014, de <http://www.unesco.org/new/es/culture/>

UNESCO. (2010). *UNESCO*. Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>

UNESCO.org. (17 de octubre de 2003). *Texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 5 de junio de 2015, de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00006>

Universidad de la Sabana. (2 de noviembre de 2014). *www.unisabana.edu.co*. Obtenido de <http://www.unisabana.edu.co/carreras/gastronomia/carrera-de-gastronomia/>

Universidad del Rosario. (Agosto de 1999). Secretaria de Educación y Cultura de Antioquia. *Revista Territorio*(2).

Valencia, L. C. (2008). *BANACIONALIZACION: La espectacularidad de la comida colombiana*. Bogotá, Colombia: Universidad Javeriana.

www.SaborMediterraneo.com. (16 de Noviembre de 2010). *www.SaborMediterraneo.com*. Recuperado el 11 de 11 de 2014, de http://www.sabormediterraneo.com/salud/dietamediterranea_patrimonio_inmaterial_unesco.htm