

**Salvuarda 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

Adaulfo Enrique Mendoza Mindiola



Universidad Autónoma de Bucaramanga – UNAB

Maestría en Educación

Bucaramanga

2015

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que colaboraron en la producción de esta investigación: familiares, docentes y compañeros de trabajo.

A nuestro director de proyecto, Aduolfo Enrique Mendoza Mindiola, por sus aportes y apoyo incondicional.

A la Universidad Autónoma de Bucaramanga por la colaboración en este importante ciclo de nuestra formación. Estamos seguros de que posibilitará un desarrollo profesional más integral.

Contenido

	Pág.
Introducción.....	11
1. Planteamiento del Problema	14
1.1 Antecedentes.....	14
1.2 El Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL)	16
1.3 Enseñanza del patrimonio cultural inmaterial	16
1.4 Formulación del problema.....	20
1.5 Justificación	22
1.6 Objetivos	22
1.6.1 Objetivo general.....	22
1.6.2 Objetivos específicos	23
1.6.3 Supuestos de Investigación	24
1.7 Delimitaciones	25
1.8 Definición de Términos.....	25
2. Marco Teórico	27
2.1 Marco conceptual.....	29
2.1.1 <i>¿Qué es patrimonio cultural?</i>	29
2.1.2 <i>Objetivos de la convención</i>	30
2.1.3 <i>Patrimonio Cultural Inmaterial</i>	31
2.1.3.1 Características del Patrimonio Cultural Inmaterial	31
2.1.4 <i>¿Quién protege el patrimonio cultural?</i>	33
2.1.5 <i>Criterios de selección para las mejores prácticas de salvaguarda</i>	35
2.1.6 <i>Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico Internacional</i>	36
2.1.6.1 En España.....	36
2.1.6.2 En Francia	37
2.1.6.3 En Italia.....	38
2.1.6.4 En México	38

2.1.6.5 En Perú.....	38
2.1.7 ¿Que se ha hecho en Colombia?	39
2.1.7.1 Cultura de la gastronomía en Colombia	40
2.1.7.2 Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia.....	42
2.1.7.3 Disposiciones Vigentes	43
2.1.8 Santander Territorio de Cultura Gastronómica	44
3. Metodología de la Investigación.....	55
3.1 Descripción de la Muestra	56
3.1.1 Aplicación de los instrumentos y recolección de información.....	57
3.1.2 Entrevista estructurada a Cocineros Empíricos, Amas de Casa y Campesinos..	59
3.1.3 Descripción del Instrumento.....	60
3.2 Marco contextual	62
3.3 Categorías	63
4. Análisis y discusión de resultados	65
4.1 Caracterización de La Población Amas de Casa, Hogares Campesinos, y Cocineros Empíricos.	65
4.1.1 Categoría transmisión oral y conocimientos culinarios	66
4.1.2 Categoría, platos, Conocimientos productivos y consumos del ciclo diarios	67
4.2 Entrevista Estructurada a Chef de restaurantes típicos	69
4.2.1 Análisis de las entrevistas a Chef de restaurantes típicos	71
4.3 Entrevista estructurada estudiantes programa profesional de gastronomía y alta cocina	72
4.3.1 Análisis de la entrevista Estructurada a estudiantes de Gastronomía y alta Cocina – UNAB. 73	
5. Conclusiones.....	77
6. Bibliografía.....	84
Curriculum Vitae de los Autores	173

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1. <i>Resumen</i>	23
Tabla 2. <i>Provincias de Santander y sus platos representativos</i>	48
Tabla 3. <i>Información demográficas de los(as) participantes de la entrevistas</i>	57
Tabla 4. <i>Caracterización de la población - platos amenazados</i>	65
Tabla 5. <i>Conocimiento y tiempo de degustación de los platos típicos</i>	74

Lista de Figuras

	Pág.
<i>Figura 1. Tipos de Patrimonio</i>	34
<i>Figura 2. Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano</i>	51
<i>Figura 3. Línea del tiempo Gastronomía en Santander Vanguardia Liberal</i>	54

Lista de Anexos

ANEXO A	88
ANEXO B	98
ANEXO C	99
ANEXO D	116
ANEXO E.....	140
ANEXO F.....	150
ANEXO G	158
ANEXO H	159

Resumen

La finalidad del presente trabajo de investigación es diseñar una guía cátedra de Patrimonio Cultural Gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander, dirigida al programa profesional de Gastronomía y Alta Cocina de la UNAB. Esta investigación se ocupa de las costumbres alimentarias, la riqueza cultural, las tradiciones, los hábitos y los conocimientos culinarios como base fundamental del ser humano en la sociedad. Dichos elementos han sido definidos por la (UNESCO, 2003) como patrimonio cultural inmaterial. Preocupados por la pérdida de identidad cultural y de las raíces sociales relacionadas con los usos y costumbres gastronómicas -sobre todo en los espacios urbanos de las provincias santandereanas - se recorrieron las plazas de mercado y hogares campesinos para entrevistar a cocineros y amas de casa, muchos de ellos provenientes del sector rural santandereano. También, participaron varios chefs de restaurantes típicos y un número significativo de estudiantes del programa de Gastronomía y Alta Cocina de la UNAB. Con la información obtenida en la revisión documental y las entrevistas realizadas a la población mencionada, se hizo una categorización estructurada según las formas de alimentación, tradición y cultura, conocimientos culinarios y formas de preservación. De ahí, se observó que la oralidad es la forma más común de transmitir conocimientos culinarios. Se concluyó que la base de la alimentación en el núcleo Provincial Metropolitano de Bucaramanga es tradicionalmente el maíz y la proteína animal. También se encontró que los conocimientos culinarios son empíricos, que diez y seis preparaciones están riesgo de desaparecer, y que tanto estudiantes como chefs conocen los platos pero no los preparan. Un aporte del programa de Gastronomía y Alta cocina de la UNAB al patrimonio inmaterial, sería integrar la cocina tradicional a procesos académicos y desarrollar

investigaciones que contribuyan a reconocer, valorar, preservar y divulgar, las expresiones culinarias ancestrales del patrimonio de las Provincias Santandereanas.

Palabras Clave: Patrimonio cultural, gastronomía, tradición, guía catedra, preservar.

Abstract

This research aimed to design an academic guide about the Gastronomic Cultural Heritage in the Metropolitan Provincial of Santander Core to the professional program of Gastronomy and Haute Cuisine at UNAB. This research addresses food habits, cultural richness, traditions, habits and culinary skills as the foundation of human society, defined by (UNESCO, 2003), as intangible cultural heritage. Concerned about the loss of cultural identity and social roots related to the uses and eating habits especially in urban areas of the Santanderean provinces, marketplaces and peasant households were traveled to interview chefs and housewives, many of them are from rural areas of Santander. Also, several chefs from typical restaurants and a significant number of students in the program of Gastronomy and Haute Cuisine from UNAB participated. A categorization was made with the information from the document review and interviews of the population mentioned above, which was structured according to the types of food, tradition and culture, culinary knowledge and ways of preservation. Hence, it was observed that orality is the most common way to transmit culinary knowledge. It was concluded that the basis of the food in the Metropolitan Provincial center of Bucaramanga traditionally is corn and animal protein. It was also found that the culinary knowledge is empirical, that sixteen preparations are in risk of disappearing, and that both students and chefs know the dishes but do not prepare them. A contribution of the program of Gastronomy and Haute cuisine from UNAB to the intangible heritage would be to integrate traditional cooking processes and develop academic research that contributes to recognize, measure, preserve and disseminate the ancestral culinary expressions of Santanderean Provinces Heritage.

Keywords: Cultural heritage, gastronomy, tradition, academic guide, preserve.

Introducción

“Todo aquel patrimonio debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana”. (UNESCO.org, 2003).

Un recorrido bibliográfico por la gastronomía de Italia, Francia, España, México y Perú, –reconocidos por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura- UNESCO, como países que han salvaguardado el patrimonio inmaterial gastronómico, permite pensar que Santander (Colombia) también merece salvaguardar aquellas costumbres y tradiciones gastronómicas por ser una de las regiones Colombianas con mayor riqueza alimentaria.

Es necesario comprender que la gastronomía no solo se concentra en el hacer, sino también en valorar el componente cultural y patrimonial que existe detrás de las prácticas culinarias. Por tal razón, es imprescindible reflexionar acerca de cómo determinar aquellos platos y productos que dan identidad a la cocina típica santandereana. Tampoco se pueden dejar de lado los orígenes las formas de preparación, los productos e ingredientes, las prácticas, los usos y los conocimientos. De allí se deriva que una forma de salvaguardar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial es identificar las preparaciones culinarias

que están en peligro de desaparecer, a fin de contar su elaboración, origen y tradiciones dentro de un módulo diseñado para la línea básica de conocimiento del programa profesional de gastronomía y Alta Cocina de la UNAB.

Para el desarrollo del primer capítulo del tema de investigación, se planteó el problema con sus antecedentes, luego se formularon los objetivos y la justificación, así como también se delimitaron los términos clave y el objeto de investigación.

En el segundo capítulo, el marco teórico se ocupó de definir los conceptos de patrimonio cultural, tipos de patrimonio, así como los objetivos de la UNESCO y del Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de América Latina, CRESPIAL. También, se referenciaron los países Europeos y Latinoamericanos que han trabajado en la conservación del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial. A partir de esta indagación surgió la pregunta sobre cuál es el trabajo que se ha adelantado en Colombia con relación al problema de la memoria gastronómica. Más adelante, se hizo una breve descripción de la cultura culinaria, y un breve resumen del estado del arte sobre esta temática. Finalmente, el marco teórico concluye con algunas generalidades sobre el patrimonio gastronómico de Santander.

Como parte de la metodología investigativa, se empleó un instrumento cualitativo que responde a la naturaleza de los objetivos y del objeto de investigación. De esta manera, la entrevista semiestructurada fue la herramienta ideal para recoger los datos necesarios para responder las preguntas planteadas., Dichas entrevistas se aplicaron a grupos de interés a fin de identificar aquellos productos gastronómicos que están en riesgo de desaparecer. Una vez lograda esta etapa, se procedió a analizar y explicar la realidad social de cada fenómeno culinario.

En último lugar, se configuraron los resultados de la investigación, tomando como base el análisis documental y la triangulación de la información entre las fuentes primarias, los chef de algunos restaurantes y los estudiantes del programa profesional de gastronomía de la UNAB. En este orden de ideas, se elaboraron las conclusiones de la investigación, en donde destacan el aporte que da la práctica académica culinaria al desarrollo cultural de la región. En suma, las conclusiones apuntan a que la investigación fortalece la proyección del programa de gastronomía de la UNAB y garantizan la salvaguarda de este componente específico del patrimonio cultural inmaterial del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander.

1. Planteamiento del Problema

1.1 Antecedentes

En el *“Manual de Gestión del Patrimonio Cultural”* de María Ángeles Querol se plantea la pregunta que da origen a esta investigación: ¿para qué sirve el Patrimonio Cultural? La respuesta más acertada es el Patrimonio Cultural forja la identidad histórica de una comunidad, genera arraigo hacia la región y fortalece el derecho a disfrutar libremente las tradiciones culturales de cada pueblo. Asimismo, el patrimonio cultural contribuye a construir historia además de elevar el nivel cultural de las personas. Por su parte, Querol destaca que la utilidad realmente práctica del patrimonio cultural es el desarrollo turístico y todo lo que esta disciplina implica: gastronomía, viajes, hospedaje, (Querol M. A., 2010) Asimismo, Edgar Bolívar, profesor de Antropología de la Universidad de Antioquia, en su libro *“El patrimonio cultural: algo más que objetos, algo más que pasado”* indica que no todo lo que genera orgullo o lo que tiene valor debe ser asumido como patrimonio cultural. En este sentido, el patrimonio está conformado por bienes materiales e inmateriales y por valores que tienen un significado social, ya sea a nivel individual o colectivo, y que también son apreciados, conocidos y difundidos por una comunidad, además de estar relacionados estrechamente con su identidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, el Ministerio de Comercio Industria y Turismo de Colombia, apunta que la comida de una región se prepara con elementos que se producen en el área; desde ese momento y con este solo hecho, ya la comida preparada se abre un espacio dentro de la cultura del lugar, de su gastronomía y por lo tanto, dentro de su producto turístico. Además, se debe resaltar que la gastronomía siempre resulta imprescindible a la hora de constituir esta categoría de productos turísticos, porque el visitante siempre deberá consumir

alimento en el lugar a donde se desplazó. De este modo, se constituye un consumo muy particular y se experimenta parte de la cultura de una región.

Ahora bien, la comida típica santandereana es una de las más reconocidas del país; esta se ha caracterizado por su diversidad, por su riqueza gastronómica y por su compleja elaboración. Para el desarrollo de esta variada gastronomía han intervenido culturas de diversa índole, como las de los indígenas que habitaban estas regiones; ellos desarrollaron y heredaron a otras generaciones sus propias preparaciones basadas en el maíz. Por su lado, los africanos aportaron sus fogones y sus modos de preparar animales de caza, como el armadillo y el venado. De igual manera, los españoles, ingleses, franceses y alemanes, cada uno de ellos, aportaron elementos de su cultura culinaria a la cocina santandereana. Por esto, se debe tener en cuenta que la alimentación y las diferentes prácticas en las preparaciones hacen parte del patrimonio cultural inmaterial de un pueblo y, por lo tanto, se deben salvaguardar para que las generaciones presentes y futuras distingan y conozcan el legado que deben preservar.

Al respecto conviene decir que en 1972, la UNESCO, consideró que la conservación del Patrimonio Natural y Cultural es vital para el desarrollo de su entorno. Dentro de las disposiciones generales en el *Artículo 1 se estableció: “La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial; el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate; la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco; y por último, el artículo estableció la cooperación y asistencia internacionales.”*(UNESCO.org, 2003).

1.2 El Centro Regional para la Salvuardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL)

En 2006, la UNESCO y el Gobierno del Perú firmaron un Acuerdo cuyo objetivo es promover y apoyar acciones de salvuardia y protección del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos de América Latina; hay que decir que este acuerdo también considera la necesidad de concientizar, especialmente a los jóvenes, sobre la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su salvuardia. (UNESCO, 2006).

Del mismo modo, siguiendo las directrices del CRESPIAL, en Colombia se ha generado cierto interés por la conservación del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). Al respecto, la ley 1185 manifiesta el interés del Estado Colombiano en lo que se relaciona con el PCI; esta ley incluye la gastronomía por ser una de las formas que mejor expresa la identidad de los pueblos. Sus objetivos principales son la salvuardia, recuperación, protección, conservación y fomento para mantener la identidad cultural tanto en el presente como en el futuro. (Colombia, Congreso de la Republica, 2008).

1.3 Enseñanza del patrimonio cultural inmaterial

Es de suma importancia mencionar que el CRESPIAL en el Art. 14. Educación, sensibilización y fortalecimiento de capacidades, refiere que cada estado debe asegurar el reconocimiento, el respeto, la valoración y salvuarda del patrimonio cultural inmaterial mediante programas educativos de sensibilización y de difusión de información, dirigidos a las comunidades, grupos interesados y, en especial a los jóvenes.

Con relación al asunto de la enseñanza del PCI, conviene saber que existen escuelas de gastronomía que han incursionado en la enseñanza, la investigación y la difusión de las cocinas tradicionales, como lo explica (Neirinck & Poulain, 2001) en “Historias de la cocina y sus cocineros”. El autor narra que las escuelas gastronómicas más importantes del mundo tuvieron su origen en Europa y que la primera de ellas Le Cordon Bleu (1845), fue fundada en París, Francia, El nombre se usó por primera vez para exaltar la excelencia culinaria desde el siglo XVI, cuando el rey Enrique III creó una de las órdenes más importantes de Francia, “*L’Ordre du Saint-Esprit*.”. La insignia de esta orden era un símbolo del Espíritu Santo que colgaba de una cinta azul o *cordón bleu*. Debido a la naturaleza de prestigio de esta Orden y a las fiestas extravagantes que acompañaban sus ceremonias, el nombre Le Cordon Bleu se hizo muy famoso y reconocido. Hoy, los más prestigiosos cocineros de Francia y Europa dictan clases allí. Ellos transmiten sus conocimientos de la cocina francesa clásica y así, promueven modernas técnicas culinarias internacionales a los estudiantes. (Neirinck & Poulain, 2001).

Así mismo, se puede decir que en Italia la principal entidad educativa que enseña el arte culinario es la Academia Barilla. Su filosofía es darle preponderancia vital al patrimonio gastronómico al difundir que defiende y protege los productos alimenticios italianos elaborados por artesanos de renombre; de igual forma, la academia difunde el conocimiento de estos productos y promueve su papel en la cocina tradicional regional italiana. La academia cuida especialmente la calidad de los productos al elaborar platos con los mejores ingredientes y al apoyar a los artesanos locales, manteniendo las tradiciones más genuinas de la cocina típica italiana. (Academia Barilla de Italia, 2014).

En América Latina, los países más destacados, representantes del PCI en sus cocinas tradicionales, son México y Perú. Ellos son los referentes del éxito de su gastronomía típica. En

2010, la UNESCO, inscribe a la comida Mexicana en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural de la Humanidad. Esto quiere decir, que la considera como un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y que la transmiten de generación en generación. Además, la cocina tradicional de este país es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres, y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Los esfuerzos realizados para preservarla y difundirla, por medio de las escuelas de gastronomía, han afianzado su importancia en el ámbito mundial. (UNESCO, 2010).

Por su parte, en América del Sur, la Cocina Peruana ha seguido este ejemplo, y en los últimos años también ha recibido una serie de reconocimientos a nivel mundial; entre ellos, se puede destacar la designación de Lima como Capital Gastronómica de América Latina; Perú no sólo se concentra en el hacer gastronomía sino también en reconocer el componente cultural y patrimonial que existe detrás de ella:

“La cocina peruana ha trascendido a sus límites tradicionales, se ha convertido en un maravilloso atractivo de este hermoso país y también sigue siendo una representación viva de su herencia cultural...” (El Comercio Gastronomía, 2011).

En Colombia, la enseñanza culinaria es impartida por escuelas, institutos y además por universidades, donde se ofrecen algunos pregrados. Según el Ministerio de Educación Nacional (MEN), hay 7 Programas profesionales en el área de Gastronomía, Cocina y Culinaria. (SNIES, 2014). Uno de los referentes más interesantes en Colombia es la Universidad de la Sabana, por ser una de las primeras instituciones en ofrecer la carrera de gastronomía; hoy, su propósito es formar profesionales con sensibilidad social y visión antropológica, resaltando el estudio del patrimonio cultural gastronómico. Para tal fin, uno

de los mecanismos que utiliza la Universidad son las Rutas Gastronómicas por Colombia, en donde el estudiante conoce la cocina tradicional, la geografía y la diversidad cultural de nuestro país. (Universidad de la Sabana, 2014).

Por otra parte, en el departamento de **Santander** hay instituciones donde también se enseña la culinaria en los niveles técnico y tecnológico; por ejemplo, el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, cuyo modelo pedagógico se enfoca en el proceso educativo teórico – práctico de carácter integral; sin embargo, esta institución no hace un énfasis en la antropología como núcleo básico de conocimiento de la gastronomía. Este aspecto representa una gran debilidad para nuestro departamento, debido a que los programas mencionados dejan de lado la importancia de rescatar los orígenes de la cocina típica del Núcleo Provincial Metropolitano del Departamento de Santander comprendido por los municipios de Floridablanca, Girón, Lebrija, Girón, Piedecuesta, Los Santos y Rionegro.

El departamento de Santander tiene una situación geográfica privilegiada porque cuenta con una gran variedad de pisos térmicos, y esta condición hace posible una diversa producción de alimentos; su localización, además le permite ser un eslabón que conecta la costa caribe con la zona andina de Colombia. No obstante, su variada oferta culinaria depende de la gran diversidad en los procesos de preparación, de la cantidad de ingredientes, de los tiempos de cocción, de la forma de servirlo y acompañarlo; en suma, todas estas variables afectan las propiedades organolépticas de los productos. De allí viene la importancia de unificar criterios que permitan a la cocina santandereana ser parte del patrimonio cultural gastronómico colombiano. Esta estrategia haría posible la preservación y salvaguardia de los conocimientos gastronómicos de Santander, y a su vez, permitiría alcanzar

algún beneficio para los agricultores, los campesinos, las plazas de mercado y aún, para los mismos cocineros.

1.4 Formulación del problema

Para la delimitación de este problema es necesario comprender que algunos fenómenos como la constante urbanización del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander y el desconocimiento de la riqueza gastronómica local influyen de diferentes modos de percibir las tradiciones culinarias de una comunidad. El problema de la tradición se hace aún más complejo con la globalización debido a que esta ha propiciado la difusión de una amplia gama de opciones culinarias que representan una amenaza a la tradición gastronómica por empobrecer la cultura de consumo para la alimentación; el efecto de las políticas alrededor de la importaciones de alimentos es que las regiones pierden porque pueden hacer desaparecer las tradiciones gastronómicas locales.

Desde la segunda mitad del siglo XX y con mayor fuerza en esta parte del siglo XXI, en las zonas urbanas las necesidades alimenticias se satisfacen con comidas cada vez más universales y uniformes como las bebidas colas, hamburguesas, pizzas, sándwiches, comida precocida, congelada y empacada. Este fenómeno es producido por las agitadas formas de vida, manejo de tiempo, actividad laboral o estudiantil acelerada, grandes distancias entre el hogar el trabajo y las ocupaciones del diario vivir. Dichos comportamientos generan nuevos hábitos culturales e individuales.

Por consiguiente, el consumo de alimentos con preservativos, saturados de químicos y de todo tipo de elementos artificiales en el sabor, olor y textura ha aumentado considerablemente.

Así, preparar una comida con el ritual necesario para producir un plato natural se ha convertido en un lujo ocasional o ha quedado relegado solo a los restaurantes. Ciertas comidas típicas de la zona son muy elaboradas y requieren de utensilios especiales así como de tiempos extensos de preparación como el cabrito, la pepitoria o la chanfaina; a tal punto de que se convierten en comida exótica y en consecuencia, van desapareciendo de los gustos y la cotidianidad de las personas. Este fenómeno empobrece paulatinamente los procesos de identidad cultural y social de la región y del país. Sin embargo, es posible minimizar el impacto de este ritmo de vida en la tradición culinaria si se logra hacer un inventario de los bienes y prácticas de carácter patrimonial.

De lo expuesto anteriormente podemos formular las siguientes preguntas:

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

¿Qué aspectos socioculturales caracterizan al Núcleo Provincial Metropolitano del Departamento de Santander?

¿Cuáles son los platos y preparaciones gastronómicos autóctonos y típicos del núcleo provincial metropolitano que están en riesgo de desaparecer?

¿Qué acciones podrían contribuir a la preservación del patrimonio cultural gastronómico?

¿Cuál sería el diseño pedagógico pertinente para estructurar una guía cátedra que visibilice, valore, ayude a preservar y sea apropiada para los procesos de enseñanza –aprendizaje acerca del patrimonio gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano del Departamento de Santander?

¿Cómo incentivar a los estudiantes del pregrado en gastronomía de la Universidad Autónoma de Bucaramanga - UNAB, para que conozcan y reviva la identidad cultural Gastronómica del Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano de Santander?

¿Cómo estructurar una guía cátedra que recopile, visualice y promueva la conservación del patrimonio cultural gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander?

1.5 Justificación

Cuando un conjunto de bienes son catalogados como materiales e inmateriales nos encontramos ante la puesta en acción de unos criterios fundamentales: “la naturaleza, la historia y la inspiración creativa”. Este proceso se ha denominado activación o legitimación de un patrimonio. Generalmente, se argumenta la “antigüedad”, la “escasez” o la “nobleza” del elemento seleccionado aunque no son factores que definen el valor patrimonial de un bien. El patrimonio y el turismo tienen una estrecha relación. La afluencia de visitantes dada la autenticidad de un bien patrimonial y su preservación incrementan o disminuyen los ingresos económicos. (Universidad del Rosario, 1999)

Por lo tanto se debe iniciar un proceso de rescate de los diversos aspectos del patrimonio histórico y cultural de la gastronomía, así como el reconocimiento, valoración y preservación por medio de la enseñanza- aprendizaje en las instituciones académicas que ofrecen el programa de gastronomía. Dicho proceso forma parte de la identidad de una región orgullosa de sus raíces y que en cada manifestación gastronómica encarna su idiosincrasia.

1.6 Objetivos

1.6.1 Objetivo general

Contribuir al rescate del Patrimonio Cultural Gastronómico del núcleo de desarrollo Provincial Metropolitano de Santander.

1.6.2 *Objetivos 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 pasos para inventariar y configurar el valor patrimonial de la gastronomía del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander.
- Estructurar los contenidos para el diseño de una guía cátedra del patrimonio cultural gastronómico para el programa profesional de Gastronomía y alta cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga – UNAB.

Tabla 1. *Resumen*

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVO GENERAL	TITULO	PREGUNTAS DERIVADAS	OBJETIVOS ESPECÍFICO
¿Cómo estructurar una Guía Cátedra que recopile, visualice y contribuya a la conservación del patrimonio cultural gastronómico del núcleo provincial metropolitano de Santander?	Contribuir al rescate del Patrimonio Cultural Gastronómico del núcleo de desarrollo Provincial Metropolitano de Santander.	Salvaguarda del patrimonio cultural de la gastronomía tradicional de Santander	¿Cuál es la percepción de patrimonio gastronómico en nuestro medio cultural? ¿Qué aspectos socioculturales caracterizan al núcleo provincial metropolitano del Departamento de Santander? ¿Cuáles son los platos y preparaciones gastronómicas autóctonos y típicos en el núcleo provincial metropolitano	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Establecer los pasos para inventariar y configurar el valor patrimonial de la gastronomía del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander Estructurar el contenido y</p>

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVO GENERAL	TITULO	PREGUNTAS DERIVADAS	OBJETIVOS ESPECÍFICO
			que están en riesgo 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 acerca del patrimonio gastronómico del núcleo provincial metropolitano del Departamento de Santander?	diseño de la Guía Cátedra de patrimonio cultural gastronómico para programa profesional de gastronomía de la Universidad Autónoma de Bucaramanga – UNAB.

1.6.3 Supuestos de Investigación

Este tipo de estudios puede incidir en la identificación de la tradición gastronómica del Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano de Santander y es muy importante para su preservación:

- Las personas que hacen preparaciones aprendidas de sus antepasados no las reconocen como patrimonio. Es necesario concientizarlos de su valor para que entonces, las preserven y difundan.
- El Núcleo Provincial Metropolitano carece de una identidad gastronómica propia.
- Algunos restaurantes foráneos han influenciado los hábitos alimenticios de la región. En consecuencia, se podría decir que la esencia cultural se ha ido perdido y en ocasiones el patrimonio gastronómico se ha vuelto de carácter comercial más que cultural.
- Diseñar una guía cátedra sobre el patrimonio cultural inmaterial gastronómico donde se recopile información valiosa sobre la identidad culinaria de Santander, sus recetas ancestrales y sus preparaciones no comerciales que están en peligro de desaparecer, aportará al conocimiento gastronómico y será clave para su preservación.

1.7 Delimitaciones

El proyecto que se realizará en el Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano de Santander el cual comprende los municipios de Bucaramanga, Girón, Piedecuesta y Lebrija. La investigación tendrá un enfoque cualitativo; se hará un estudio entorno a establecimientos de comita tradicional, amas de casa y cocineros empíricos que habitan los municipios en mención.

1.8 Definición de Términos

CRESPIAL: Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de América Latina.

Costumbre: es el modo habitual de obrar o proceder establecido por tradición o por la repetición de los mismos actos y que puede llegar a adquirir fuerza de precepto. En palabras de (Fischler, 1995)

Identidad: La identidad es un conjunto de características propias de una persona o un grupo que permiten distinguirlos del resto. Se puede entender también como la concepción que tiene una persona o un colectivo sobre sí mismo en relación a otros.

NDPM: Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano

Patrimonio: (Del lat. patrimonium). Conjunto de los bienes propios, antes espiritualizados y hoy capitalizados y adscritos a un ordenando, como título para su ordenación.

Patrimonio Cultural Inmaterial: Comprende las tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Patrimonio Cultural Material: Son los bienes muebles y bienes inmuebles- constituido por objetos que tienen sustancia física y pueden ser conservados y restaurados por algún tipo de intervención; son aquellas manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de las artes, la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía.

Preservar: Conservar, resguardar o proteger un bien o valor.

Rescate: recuperar una cosa que se había perdido, olvidado o estropeado, para volver a usarla

Salvaguarda: Acción para dar seguridad, cuidar y proteger un bien.

UNESCO: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura).

2. Marco Teórico

El estudio social y cultural de las razones que justifican las diferencias materiales y simbólicas entre cada pueblo o nación, debe partir de análisis lingüísticos, ambientales e históricos para ser integrados a sistemas globales de comprensión, comparación e interpretación de cada experiencia humana. Para este análisis, resultan indispensables los mitos, las tradiciones y las costumbres, así como las visiones, representaciones e imaginarios que cada comunidad cultural tienen sobre sí y para sí mismos. (Kottak, 2006). Las diferencias y semejanzas de los pueblos están caracterizadas por su cultura y su patrimonio, que de otra parte, enmarcan la distinción y símbolo de una raza.

De esta manera, el patrimonio cultural obedece a la historia de los pueblos, a sus luchas y aventuras, que a su vez, generan modos particulares de reconocimiento por parte de unas comunidades frente a otra. (García Cuetos, 2011), es así como se entiende la importancia que tiene el acervo cultural, es decir, la identidad, para un pueblo.

Ahora bien, Colombia es un país con una enorme diversidad. En su geografía cultural se puede encontrar gran diversidad de grupos étnicos y distintas experiencias históricas acopiadas geopolíticamente; así también, se encuentran diferentes formas de comprender y asumir la vida desde su relación entre los vestigios culturales indoamericanos, africanos, europeos y asiáticos, que tanto contribuyen a orientar la identidad de cada comunidad y de los distintos grupos sociales y geográficos que constituyen Colombia.

Profundizando en el aspecto antropológico, es necesario observar que las colectividades se autodefinen por sus vivencias históricas propias y por su herencia cultural. Estas últimas

también determinan los rasgos antropológicos de las comunidades, aunque dichas relaciones, simbólicas y de memoria, siguen siendo poco conocidas. Esto quiere decir que en Colombia, las realidades antropológicas reconocidas desde la óptica de la historia han sido homogenizadas bajo estereotipos o prejuicios que superficializan el conocimiento profundo de la identidad de cada comunidad. Estas generalizaciones se observan mejor en expresiones que sirven de ejemplo como: santandereano envidioso, paisa ladrón, boyacense taimado o costeño perezoso.

En relación con esto, algunos escritores han hecho un primer intento por encontrar los orígenes y conexiones simbólicas de las culturas con su memoria histórica. Por ejemplo, el sociólogo Enrique Serrano devela los supuestos orígenes judíos de los santandereanos y a su vez, Pedro Gómez Valderrama los relaciona con los germanos. Estas aproximaciones estéticas, desde la literatura, generan unas primeras lecturas culturales más orientadas hacia la investigación o, al menos, ofrecen miradas más reflexivas sobre la realidad regional. Dichas expresiones sugieren, entonces, que Santander es un departamento diverso, y por tanto, mezcla de diferentes etnias. (Mendoza Mindiola, 2012 (8))

“Para seguir identificando la búsqueda, valoración y sistematización de las culturas, es necesario ir cualificando el manejo, disposición y preservación de patrimonios culturales, lo que requiere altos grados de procesos tecnificados y científicos, además de las claras bases teóricas y epistemológicas que estos procesos requieren” (Querol M. Á., 2010).

Esto se entiende, con mayor razón, si de manera muy juiciosa se caracteriza y se reconoce la gastronomía autóctona o típica de otras gastronomías. Este solo hecho, usualmente, puede ser fuente de confusiones, sincretismos, aculturaciones y distintas situaciones que pueden alterar la concepción de patrimonio por parte de un grupo humano; en este sentido, se deben destacar experiencias como la de la convocatoria “SOMOS PATRIMONIO” del convenio Andrés Bello, que mostró las riquezas, pero a la vez los peligros que encierra el estudio del patrimonio de un pueblo. (Convenio Andrés Bello, 2006). A su vez, estas experiencias formativas permiten presentar las numerosas prácticas en gastronomía típica y autóctona de las diversas regiones que

conforman la inmensa multiculturalidad colombiana. Estrategias como esta se implementan *“con una intención pedagógica como es la de interesar a los lectores por el conocimiento, valoración y recreación de las culturas culinarias que perviven en el país y que son la expresión de tres condiciones: el crisol en que se ha fundido nuestra nación con su herencia indígena, europea y africana; la compleja diversidad ecológica, así como la rica y variada oferta ambiental de nuestro territorio y, finalmente, la historia particular de cada pueblo y región”* (Sánchez & Sánchez, 2006).

De manera particular, la literatura acoge los significados de todas las formas de patrimonio, que con ayuda de la estética y del lenguaje desembocan, como en un mosaico, en la rica gastronomía típica del departamento de Santander. Como prueba de esto, la escritora que viajaba por el Cañón del Chicamocha narra que *“...veía junto en un solo paraje los rosicleres, la paleta de pasteles en su espectro completo, la explosión de luz translúcida, la aparición nublada de la bruma del sol derramada a raudales en la tierra de Santander... con sus campos provocativos de sembradíos de yuca que hacía agua la boca con sus decorativas eras de ananás y el único sol, de profundo azul caliente Barichara, que sugerían acción y productividad”* (De Los Ríos, 2002, pág. 4)

2.1 Marco conceptual

2.1.1 ¿Qué es patrimonio cultural?

El patrimonio cultural representa todo aquello que tenemos derecho a heredar de nuestros predecesores y nuestra obligación de conservarlo a su vez para las generaciones futuras. Las formas visibles de la cultura, monumentos, libros y obras de arte son tan

preciosas que los pueblos tienen la responsabilidad de asegurar su protección...Un nuevo aspecto tuvo que ser reconocido: el mundo moderno industrial está amenazando este patrimonio cultural de la misma forma que amenaza al medio ambiente. Este patrimonio basa su importancia en ser el conducto para vincular a la gente con su historia... (UNESCO, 2002)

Según lo expuesto anteriormente, en el año 2003 la UNESCO realizó la convención para determinar cuáles eran los objetivos principales que se debían tener en cuenta para conservar y cuidar el patrimonio cultural de la humanidad.

2.1.2 *Objetivos de la convención*

Los objetivos de la convención de la UNESCO son:

- Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial. Es de vital importancia para preservar la gastronomía autóctona de la región y así poder identificar e inventariar esta riqueza cultural para las futuras generaciones.
- Garantizar el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos interesados: Este precepto avala la importancia del bien que se está valorando, cuidando de no interferir en el proceso de preservación. Las comunidades son las garantes a través de sus generaciones para que no se pierda el bien inmaterial.
- Sensibilizar a la importancia del patrimonio cultural inmaterial en el plano local, nacional e internacional y de su conocimiento recíproco: Se debe dar a conocer en todos los ámbitos la difusión y conservación de estos bienes. La trasmisión de los saberes de una cultura la enaltecen ayudando a su preservación.

- Establecer una cooperación y proporcionar asistencia a nivel internacional: El estado y los particulares son un apoyo muy importante para consolidar comunidades que trasmitan su cultura a nivel mundial.

2.1.3 Patrimonio Cultural Inmaterial

El “*patrimonio cultural inmaterial*” está constituido por los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas - junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana...” (UNESCO, 2003)

2.1.3.1 Características del Patrimonio Cultural Inmaterial

Entender las características del patrimonio cultural inmaterial permite reconocer la identidad social y el respeto por la diversidad cultural; dichas características están inmersas en los individuos y los grupos humanos, y en efecto, son compartidas por las colectividades mediante las prácticas y costumbres. Siendo así, las personas se adaptan y se apropian de los hábitos y tradiciones transmitidas por antecesores, quienes aprehendieron los saberes a través de la oralidad y, generalmente, desde la infancia. Con ello, viene la asimilación cabal de los

componentes de la tradición, lo cual garantiza que a su vez, los saberes sean nuevamente transmitidos a las generaciones futuras.

Este profundo fenómeno se mantiene pese a los cambios y se renueva gracias a un componente cultural interno de naturaleza inmaterial. Sin embargo, dichos componentes inmateriales, también están expuestos a redefiniciones de acontecimientos pasados; cuando esto sucede, se establecen acuerdos entre las personas portadoras de la tradición a quienes les fue dada una parte trascendental en la construcción de la memoria colectiva. En este sentido, las expresiones de patrimonio cultural inmaterial se desarrollan y viven en el presente porque reúnen las prácticas de todos los actores que la componen. De igual forma, se debe agregar que la inmaterialidad está ligada a las manifestaciones de la vida diaria como la ideología política, la actividad social, religiosa y económica, las cuales influyen en el desarrollo de las colectividades y modifican sus valores culturales; estas mismas variables, que a la vez son componentes, hacen tan vulnerable a la materialidad.

Otra característica de la inmaterialidad del patrimonio cultural es su eficacia simbólica dado que su entorno es único; si se repitiese en otro sitio se convertiría en un espectáculo sin valor cultural: por esto es legítimo y singular. Esa eficacia simbólica también conserva activa la cultura de la percepción sensorial; es mediante la visión, el oído, el tacto, el olfato y el gusto, que la colectividad constituye su estética identitaria específica. En suma, los sentidos juegan un papel central en la eficacia simbólica de la inmaterialidad y tienen un efecto regenerador en las formas de hacer y valorar las tradiciones; de esta manera, se hace claro que todas estas formas de hacer y valorar reafirman el orden social.

2.1.4 ¿Quién protege el patrimonio cultural?

La Organización de la Naciones Unidas para la Educación y la Cultura, (UNESCO) está constituida por los representantes de todos los estados miembros; sus objetivos son:

- Alentar a los Estados que forman parte de la Convención a que definan lugares excepcionales de valor universal que deban ser incluidos en la Lista del Patrimonio Mundial.
- Vigilar el estado de los lugares inscritos en la Lista, previendo posibles riesgos y alertar a los Estados a que creen sus propios programas de vigilancia.
- Ayudar a los Estados a crear mecanismos viables para la salvaguardia de los lugares del Patrimonio Mundial, con ayuda del Fondo Mundial, según proceda.
- Prestar a los Estados la ayuda de emergencia necesaria para proteger los lugares que corren peligro inminente.
- Promover la conservación del patrimonio cultural y natural en términos generales

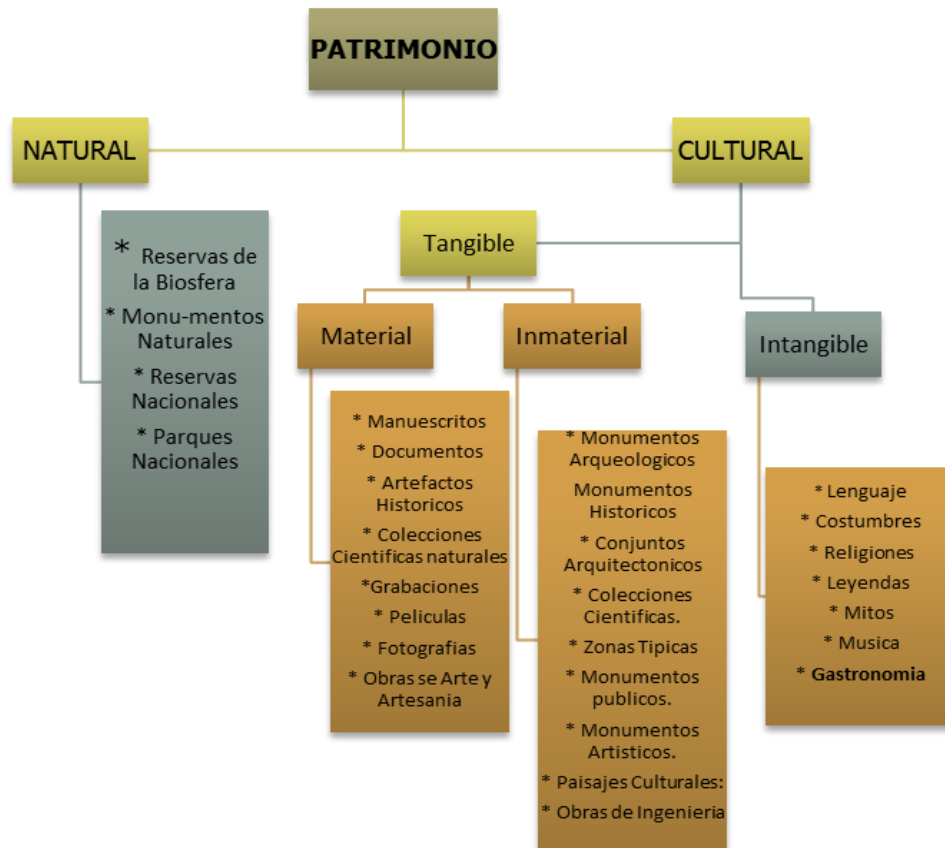


Figura 1. Tipos de Patrimonio

La importancia del patrimonio cultural inmaterial está en el cúmulo de técnicas y procesos que se transmiten de generación en generación. La UNESCO hace una clasificación del Patrimonio cultural inmaterial así:

- **Tradicional, contemporáneo y vivo a un mismo tiempo:** el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.
- **Integrador:** podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros, tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

- **Representativo:** el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.
- **Basado en la comunidad:** el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio. (UNESCO, 2009).

2.1.5 Criterios de selección para las mejores prácticas de salvaguarda

- Criterio-1: El programa, proyecto o actividad supone una salvaguarda, tal como se define en el artículo 2.3 de la Convención.
- Criterio-2: El programa, proyecto o actividad promueve la coordinación de los esfuerzos para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial en los niveles regional, subregional y / o internacional.
- Criterio-3: El programa, proyecto o actividad refleja los principios y objetivos de la Convención.
- Criterio-4: Si ya completado, el programa, proyecto o actividad ha demostrado ser eficaz para contribuir a la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial de que se trate. Si todavía en curso o en proyecto, es razonable esperar que contribuya sustancialmente a la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial de que se trate.
- Criterio-5: El programa, proyecto o actividad ha sido o será implementado con la participación de la comunidad, el grupo o, si procede, los individuos interesados y con su consentimiento libre, previo e informado.
- Criterio-6: El programa, proyecto o actividad podría servir de modelo subregional, regional o internacional, según sea el caso, para las actividades de salvaguarda.
- Criterio-7: El Estado Parte que ha presentado la implementación de organismo (s), y la comunidad, el grupo o, si procede, los individuos interesados están dispuestos a cooperar en la difusión de las mejores prácticas, si se selecciona su programa, proyecto o actividad.

- Criterio-8: El programa, proyecto o actividad se proponen experiencias que son susceptibles a una evaluación de sus resultados.
 - Criterio-9: El programa, proyecto o actividad responde principalmente a las necesidades particulares de los países en desarrollo. (Colombia, Presidencia de la Republica, 2013)
- Artículo 18. Criterios de selección: aplicación de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

2.1.6 Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico Internacional

Son varios los países que están en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Para esta investigación se tomaron como referencia los países Europeos, España, Francia e Italia; y a nivel Latinoamericano a Perú y México, quienes tienen representaciones gastronómicas.

2.1.6.1 En España

España ratificó la convención para la salvaguardia del PCI, 2006 y desde entonces se ha llevado a cabo un trabajo muy activo con el resultado de 11 manifestaciones inscritas en la lista representativa del PCI y tres proyectos inscritos en el registro de buenas prácticas de salvaguarda del PCI de la Humanidad, convirtiéndose de esta manera en el cuarto país con más elementos reconocidos. (Instituto del Patrimonio Cultural de España, 2014).

“Los poderes públicos garantizarán la conservación y promoverán el enriquecimiento del Patrimonio histórico, cultural y artístico de los pueblos de España y de los bienes que lo integran, cualquiera que sea su régimen jurídico y su titularidad. La ley penal sancionará los atentados contra este patrimonio” (Constitución Española, 1978)

María Val (2010), comenta que en 1960 la dieta mediterránea era nuestra forma de alimentarnos. Ahora ha sido declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, durante la quinta reunión del Comité Intergubernamental de la Unesco celebrada en Nairobi (Kenia) para

la salvaguardia de esta herencia, hay indicios de que España, al igual que otros países del mediterráneo, se está alejando de este modelo de vida y patrón dietético. Se trata de salvaguardar su herencia. Esta candidatura transnacional, ha sido elaborada y presentada conjuntamente por España, Sur de Francia, Grecia, Italia y Marruecos, y coordinada técnicamente por la Fundación Dieta Mediterránea, para preservar un legado cultural y gastronómico que define e identifica a los territorios mediterráneos desde hace siglos. “La primera sensación es de satisfacción y emoción” declaraba Lluís Serra, presidente de la Fundación Dieta Mediterránea. “Satisfacción por la recompensa a años de esfuerzo y trabajo bien hecho. Emoción por haberse cumplido este sueño que nos abre un futuro lleno de posibilidades”. (www.SaborMediterraneo.com, 2010).

2.1.6.2 En Francia

La gastronomía de Francia es considerada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, además porque es la base de la cocina Occidental. Francia fue el primer país que se preocupó por desarrollar técnicas culinarias, por recopilar las recetas y la forma de hacerlas, por escoger alimentos de muy buena calidad para ofrecer al comensal un producto excelente en todos los aspectos, por la armonización de los manjares con los vinos o maridaje; así, el vino forma una parte muy importante de Francia ya que es uno de sus íconos y uno de los más valorados en el ámbito mundial. Y lo más importante, la relación y la armonía entre los seres humanos y la naturaleza. La sociedad francesa práctica el arte del buen comer y del buen beber. Se preocupan por conocer la tradición culinaria y preservar la memoria de esta; se preocupan por una práctica viva de los ritos gastronómicos y los transmiten, oralmente o por escrito, a las siguientes generaciones. Las autoridades francesas y entidades no gubernamentales se han preocupado por salvaguardar su gastronomía, fortaleciéndola y fomentando trabajos de investigación. (UNESCO, 2009).

2.1.6.3 En Italia

La cocina Italiana tiene su origen en la antigua roma, y su base principal es el aceite de oliva, que se da de forma excelente en la mayoría de sus regiones. Y con ellos la pasta que se conoce desde hace más de 3000 años, el arroz o risotto, el pan y el condimento de sus comidas. Y al igual que Francia, tiene unos vinos de primer orden y famosos en el mundo como el Chianti, Barolo y todos los de la comarca del Toscana. Italia además tiene una gran industria de quesos, tiene más de 500 variedades de origen vacuno, ovina, caprina y de búfala. Tan reconocidos que son consumidos en todo el planeta. Son elaborados con las más altas técnicas de la industria de los lácteos y sus derivados; los más conocidos y referentes de la bota itálica son: mozzarella, parmesano, gorgonzola, provolone, ricota, feta. Que le han dado un gran renombre a Italia en el mundo de la Gastronomía. (Martinez Llopis, 1997).

2.1.6.4 En México

A los pueblos de Latinoamérica los llamaban “*cultura del maíz*”, ya que su alimentación se basaba en esta planta. La mayoría de los alimentos de la gastronomía prehispánica mexicana son a base de maíz, su variedad es tal que se conocen más de 500 productos derivados, los cuales se enriquecieron notablemente con la fusión que se hizo con los alimentos que trajeron los españoles al Nuevo Mundo. El aporte de España en Ganado, vacuno, ovino, y caprino hizo que evolucionara notablemente la cocina Mexicana, colocándola a la vanguardia de la cocinas de mayor difusión y popularidad en el mundo. (Fernández, 1985).

2.1.6.5 En Perú

La cocina peruana es ahora una de las más conocidas del mundo. Esta diversificación se dio gracias a la inmigración de culturas como la española y en el siglo XIX con la de culturas como: africana, francesa, chino-cantonesa, japonesa e italiana. Todo esto mezclado con la herencia de

los incas, conformó una fusión sin igual dando origen a la cocina moderna del Perú y a su constante evolución. Se debe destacar que la gran variedad de la gastronomía peruana se sustenta en tres fuentes: la geografía del Perú, la mezcla de razas y de culturas y la adaptación de culturas milenarias a la cocina moderna. (Cahua, 2011).

También se debe señalar que el Proyecto Multinacional “Salvuardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de las Comunidades Aymara de Bolivia, Chile y Perú”, coordinado por CRESPIAL, recibió el reconocimiento dentro del registro de Buenas Prácticas del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de UNESCO, en febrero del año 2009. Este reconocimiento se otorga a las iniciativas que visibilizan los principios y objetivos de la Convención de UNESCO para la Salvuardia del Patrimonio Inmaterial aprobada el año 2003 (CRESPIAL, 2014).

2.1.7 ¿Que se ha hecho en Colombia?

La estructura de la actualización del Diagnóstico del Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), en Colombia responde a las consideraciones técnicas del Centro Regional para la Salvuardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL). Sin duda, la Convención para la Salvuardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, (UNESCO, 2003), da un marco de referencia y de organización para los asuntos relacionados, precisamente, con el PCI y sus debates. Es claro que muchas expresiones inmateriales y sus respectivos espacios culturales han sido estudiados, investigados, difundidos, promocionados y gestionados en el país desde diferentes perspectivas (etnográficas, históricas, antropológicas, folclóricas, políticas, académicas, de turismo cultural, de procesos de reivindicación étnica y construcción de identidades) y desde diferentes instituciones, con anterioridad a la expedición de la convención (Rubio, 2005).

Por otro lado, Rubio (2005) también menciona que en el siglo XXI, los asuntos relacionados con el Patrimonio Cultural Inmaterial, entran a la escena y van adquiriendo un protagonismo mayor. Entre los márgenes normativos e Institucionales se van desarrollando los debates sobre el tema sin que aún esté incorporada la Convención de la UNESCO (2003), y exista un marco regulatorio a nivel nacional y sectorial. Se ha realizado un avance conceptual significativo y se han asumido responsabilidades adicionales, que retan a la gestión institucional y la re-significan. En los años (2004-2007), se realizaron adecuaciones Institucionales en el Ministerio de Cultura (por ejemplo, creación del Comité de Patrimonio Inmaterial, y del grupo patrimonio inmaterial y del Premio de Gastronomía y Patrimonio) y se abordaron las responsabilidades derivadas de las declaratorias como Bienes de interés cultural de carácter Nacional de seis expresiones diversas y de las proclamaciones del Carnaval de Barranquilla y Palenque de San Basilio como Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad.

Colombia cuenta con la Ley General de Cultura que al respecto dice:

*“El patrimonio cultural de la nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, **las costumbres y los hábitos**, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico”*(Colombia, Congreso de la Republica, 2008).

2.1.7.1 Cultura de la gastronomía en Colombia

En los primeros años de la conquista en la sabana colombiana se asentaron diferentes comunidades indígenas donde gozaban de las mejores condiciones climáticas superiores a la del resto de Colombia, se asentaron en el mejor terreno para el desarrollo de culturas organizadas,

no necesitaban de realizar un mayor desplazamiento pues tenían a su alcance lo que necesitaban. Las comunidades chibchas realizaban ferias con mucha frecuencia; allí intercambiaban mantas y sal por oro y esmeraldas y a esta actividad se le llamaba trueque. No tenían una moneda, pero el maíz tenía una medida especial. Según la información arqueológica, sus costumbres alimenticias eran los cereales y granos, el maíz se producía en todas sus variaciones (amarillo, negro y blanco). Una vez al año celebraban con grandes fiestas las cosechas de maíz conocida como Rito del Huán. La chicha los tamales, arepas y mazamorra se ofrecían en los matrimonios y bebían chicha de la misma totuma a la luz de la luna para sellar la unión matrimonial. Cuando llegaron los españoles tuvieron que adaptarse al clima y al territorio para poder sobre vivir, como también modificar las costumbres alimenticias, poco a poco en su posición de superioridad se fue imponiendo su el estilo de vida, por ejemplo los alimentos debían ser cocinados para poder ser transformados o expulsados, el discurso médico en nombre de la “ciencia” impuso un deber ser. Los españoles reprodujeron e hábito derrochador y excesivo de la corte española que se intensificaba ahora ante la abundancia de los recursos indígenas. La actitud de los indígenas era diferente, las castas más altas celebraban sus banquetes con sencillez y sobriedad. “Existe la creencia de que la gula, la imprevisión y la agresividad, todas las formas de excesos son castigados por las fuerzas superiores a la colectividad animal y humana” (Cardona Valencia, 2008). Es así que existía una diferencia marcada entre conquistadores e indígenas, estos últimos guardaban dignidad y respeto especial a los recursos naturales, basados en sus creencias, mientras los españoles imponían sus hábitos alimenticios transformando desde entonces las comidas del nuevo mundo.

Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo, la comida de una región se prepara con elementos que se producen en el área, teniendo desde ese momento un espacio dentro de la

cultura del lugar, Gastronomía y producto turístico. La gastronomía es imprescindible a un producto turístico, ya que el visitante siempre deberá consumir algún tipo de alimento en el lugar al que se desplazó, creando así un consumo y probando y experimentando parte de la cultura de la región.

2.1.7.2 Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmaterial en Colombia

Colombia hace parte de la CRESPIAL, entidad adscrita a la UNESCO, quien ha dictado los parámetros para salvaguardar y preservar el patrimonio cultural inmaterial de nuestro país y de América Latina. Su principal misión es redactar el estado del arte de cada uno de los países que lo integran. Recopilando los antecedentes, marcos normativos, legislación sectorial, ley general de la cultura, planes de desarrollo, políticas relacionadas, planes, programas, iniciativas sectoriales, fuentes, recursos y presupuestos. Además de lo anteriormente relacionado también ha dado unas conclusiones y recomendaciones al respecto del PCI. Donde se destaca la buena situación del país y el hecho de que desde el 2003 se haya incorporado a la CRESPIAL, lo que le ha dado un impulso significativo, a pesar de que no hay un marco legal específico.

Otro punto destacado es que en Colombia se ha venido aplicando procesos metodológicos para inventariar las expresiones y espacios declarados como: Bienes de Interés Cultural de Carácter Nacional. Y los Procesos de Identificación y Recomendaciones para la Salvaguardia (PIRS). Estas herramientas promueven alianzas para fortalecer nuestro patrimonio.

En el año 2005 se crea el Grupo de Trabajo de Patrimonio Cultural Inmaterial, iniciativa que es aplaudida por la CRESPIAL, pero que al mismo tiempo le critica su limitada capacidad

de acción, ya que no tiene el alcance suficiente para cubrir las necesidades sobre desarrollo, asesorías, acompañamientos técnicos que necesita el PCI.

En la parte normativa en Colombia existe un acuerdo referente a la cultura que está establecido en la Constitución Política de 1991, en la Ley 397 de 1997, que es la ley marco del sector cultural. En este aspecto la CRESPIAL es muy crítica, ya que expone sus limitaciones para dar una adecuada respuesta al PCI. Dentro de esta ley también se establecen las fuentes y recursos para la cultura que deben estar inmersos en los planes de desarrollo de cada región, lo que redundaría en un mayor presupuesto para la cultura.

Existen iniciativas relevantes sobre el PCI, que tienen carácter regional, pero que a su vez es valioso nombrarlas y destacarlas ya que son un precedente que sirven como ejemplo para replicarlas en todo el país, como *“Cartilla de Usos de Especies Promisorias Puerto Nariño y Comunidades Focales / Amazonas, Colombia. Proyecto de Fortalecimiento de Puerto Nariño como Destino Sostenible a partir de sus Tradiciones Gastronómicas”* Realizada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Fondo de Promoción Turística Colombia, Fundación Leo Espinosa 2014. *“Sabores Y Saberes De Las Comunidades Andinas Nariñenses”* Universidad Nacional de Colombia. *“La cocinaza comedida: gastronomía santandereana. Estrella de los Ríos, Universidad Autónoma de Bucaramanga UNAB, 2002*

2.1.7.3 Disposiciones Vigentes

Existen varias normas sobre cultura, pero la base desde la que se desarrolla la legislación colombiana al respecto, es la mencionada ley 397 de 1997, con su principal adición que es la ley 1185 de 2008, que desarrollan los artículos 70, 71 y 72 y demás artículos concordantes de la Constitución Política y se dictan normas sobre patrimonio cultural, fomentos y estímulos a la cultura, se crea el Ministerio de la Cultura y se trasladan algunas dependencias.

Desde la base anterior, se crea el **Sistema Nacional de Cultura**, por el decreto 1589 de 1998 (que reglamenta y da vida al Sistema Nacional de Cultura –SNCu–).

En cuanto a las normas que regulan el patrimonio cultural de la nación, tenemos:

- El decreto 763 de 2009, que reglamentan parcialmente las Leyes 814 de 2003 y 397 de 1997 modificada por medio de la Ley 1185 de 2008, en lo correspondiente al Patrimonio Cultural de la Nación de naturaleza material.
- La ley 163 de 1959, por la cual se dictan medidas sobre defensa y conservación del patrimonio histórico, artístico y monumentos públicos de la Nación.

Es de aclarar que no hay normas taxativas sobre patrimonio gastronómico, este aspecto se enmarca dentro de las leyes y decretos generales sobre el tema. Igualmente, hay otras normas civiles y de policía, particulares de cada región, incluso las hay específicas en municipios con fuerte presencia de patrimonio cultural.

2.1.8 Santander Territorio de Cultura Gastronómica

La región santandereana es una de las zonas que se ha caracterizado por la variedad de comida y porque requiere tiempo en el proceso de preparación entre los cuales las carnes juegan un papel predominante. Para el desarrollo de esta variada y deliciosa gastronomía, intervinieron culturas de diversa índole como la de los indígenas que habitaban estas regiones, como los Chibchas, Guanes, Yariguies, Chitareros, Laches, Saboyaes, Agataes y Carares; que nos enseñaron sus propias preparaciones a base de maíz, los alimentos envueltos en las hojas de los productos que consumían, como el plátano, el banano y el mismo maíz. Los africanos esclavos

que llegaron a nuestro territorio traídos a la fuerza por los conquistadores del viejo mundo, aportaron elementos como fogones, asados y modos de preparar animales de caza; entremezclados con ellos, vinieron aventureros Europeos, ingleses, franceses y alemanes. Cada país aportó parte de su cultura culinaria a la cocina Santandereana: los alemanes con sus embutidos y salamis, los españoles con sus capones y jamones; y los franceses con su técnica innata, cuna de la cocina moderna.

Pero no solo introdujeron al nuevo mundo su forma de preparar las comidas sino que con ellos traían animales de diversa índole como el cerdo, cabras, ovejas, vacas y gallinas. Cada uno de estos animales se adaptó a cada región de nuestro país de acuerdo a su territorio y clima, y por ende, su contribución a nuestra cocina.

El gran Santander estuvo poblado por tribus aborígenes, fueron una organización social jerarquizada con jefes, caiques y vasallos como los Guanes, tribu muy cercana a nuestra capital y de la cual conservamos nuestra alfarería, también habitaron las tierras de Charalá, Socorro, San Gil, Piedecuesta y los Santos, los Yariguies que habitaron el Opón, el carare Lebrija y parte de Girón, los Chitareros que se encontraban por los lados de Guaca, Suratá, Tona, Norte de Santander; los Motilones y los Laches, que se ubicaban por los lados del Málaga y San Andrés; los Saboyaes, Aguataes, Chipataes y Sorocotaes, que poblaron la actual provincia de Vélez y a partir del siglo VIII arribaron los Chibchas a nuestro territorio santandereano.

Caicedo (2014) cuenta que los Guanes, antiguos habitantes de la región, eran hombres altos y fuertes, hecho que atribuían a su alimentación a base de frutas, poca carne y mucho pescado. Obedeciendo a la historia, Santander y Norte de Santander poseen riquezas gastronómicas que otras regiones del país no tienen, a causa de emigrantes europeos provenientes de España y Alemania, que le aportaron variados sabores a los platos. A La cocina

Santandereana llegaron también algunas familias Árabes, Sirios, Libaneses, Palestinos, Judíos y Gitanos (Ministerio de Cultura , 2012).

Es importante decir que es el primer productor nacional en caña de azúcar, de tabaco negro, tabaco rubio, cacao, limón tahití y yuca. También son importantes los cultivos de café, palma, y frutas: (sandía, piña, mandarina, naranja). **Cultivos transitorios:** Papa, maíz (tradicional y tecnificado), arroz, frijol, sorgo, trigo. **Cultivos Permanentes:** Caña de azúcar. Palma africana, plátano, fique, arracacha.

En la Agroindustria se destaca la avicultura, capricultura, apicultura, cunicultura, y ganadería. Ocupa el segundo lugar en producción avícola (huevos y carne de pollo) después de Cundinamarca, y es el sexto departamento con mayor población de ganado bovino. Igualmente se conoce como el territorio que cultiva hormigas culonas de forma artesanal.

2.1.8.1 Etnogastronomía

Se cree que las poblaciones ancestrales comían en el suelo y que los alimentos se disponían sobre hojas; no existían los cubiertos, por tanto se utilizaban las manos. Las crónicas de Indicas narran que las tribus que habitaban los territorios santandereanos, entre ellos los Chibchas basaban su gastronomía en productos como: maíz, la papa, la yuca, ahuyama, guayaba, chirimoya y piña, pues eran productos que se consumían con frecuencia. Los cárnicos se conseguían a base de la caza, tales como: el venado, el conejo y el tinajo. Los españoles con sus capones y jamones y los franceses con su técnica en panadería, los africanos influyeron en las técnicas para de cocción y azar los carnes rojos y blancos, provenientes de la caza.

Al departamento de Santander han llegado migrantes de diferentes lugares de Colombia; por esta razón existe variedad de oferta gastronómica con influencia de Tolima y Huila como la lechona y el tamal, mezcla de arroz con carne, pollo, cerdo y granos suaves envueltos en hojas de

plátano. Por su lado, la cocina cundiboyacense ofrece preparaciones como el masato, la chicha, la fritangas y los caldos, entre los que se destacan la changua o caldo de papa, el puchero santaferño, el ajiaco y otras especialidades como el cuchuco de espinazo de cerdo, y algunas preparaciones a base de pescado de río, como el viudo de pescado, la torta de espinacas, y dulces como el esponjado de curuba, el flan de leche, la cuajada con melao, los dulces de uchuvras y de papayuela. Ahora bien, de la cocina antioqueña se deben destacar los ingredientes como el cacao, la panela, el maíz, la trucha, la carne de res, algunas frutas nativas como la guayaba y la piña, el plátano, el fríjol y el café. La bandeja paisa es el plato típico de esta región y en ocasiones ha sido postulado para ser plato representativo de Colombia. Además, figuran otros platos como los fríjoles antioqueños, el sancocho antioqueño y la arepa paisa, del Valle del Cauca el sancocho de gallina, los hojaldres, las gelatinas, el manjar blanco, el pandebono, el pan de yuca, la avena los aborrajados, las empanadas, el chontaduro, Los pescados y mariscos en distintas preparaciones en las costas del Pacífico, y los Llanos Orientales, la mamona o ternera a la llanera es el Plato típico.

2.1.8.2 Tradiciones Gastronómicas de Santander

En las zonas rurales hay algunas costumbres que todavía se usan como envolver los quesos, picadas de carne, en hojas de bijao, los tamales son envueltos en hojas de plátano, y los ayacos de mazorca en hojas de mazorca.

Los paseos de olla, donde se reúne toda la familia a celebrar, las preparaciones como el sancocho o el asado y los domingos comúnmente su plato preferido es el mute (callo de res, maíz, papa, garbanzos, costilla, entre otros).

En su mayoría, los productos que se consumen en Santander son elaborados a base de maíz: ayacos, tamales, arepa, sopas. También, se consume la papa en diferentes preparaciones, frijol,

yuca, arvejas, garbanzos, arroz. Entre las bebidas están la chica de maíz, agua panela, guarapo.

De la producción ganadera se consumen variadas preparaciones como: sobre barriga, carne oreada, capones, embutidos, asados. mute, fritanga, chicarrones, chorizos, cabro asado, pepitoria.

De la producción avícola: sancocho de gallina, y pollo en variadas preparaciones los productos de río se hacen preparaciones de bagre y bocachico, frito, en sancochó o sudado.

Las famosas hormigas culonas, (*Atta Laevigata*), es el símbolo santandereano se quitan las alas y las patas y se fritan en una cazuela o sartén.

Los Dulces también se destacan en esta región: papayuela, arequipe, mora, melado con cuajada, de piña, de guayaba, las obleas, brevas y muchos otros.

En el siguiente cuadro se encuentran las preparaciones más representativas de cada provincia Santandereana.

2.1.8.3 Perfil Gastronómico del Departamento de Santander

Tabla 2. Provincias de Santander y sus platos representativos

• Provincia de Vélez	Platos típicos: El mute, jalea, taque, arepa, chorizo, mazorca, maduro, chuzos, chunchullo, ubre, churrasco, y longaniza. el tradicional piquete campesino, fritanga, chicha, guarapo, dulces de leche, el mute, el ajiaco, el cabro, la pepitoria, el tamal, el copete Veleño y el tradicional bocadillo, los molidos, la mazamorra, la arepa de maíz pelado, el masato y el piquetico Chipateño.
• Provincia de García Rovira	La cocina García Rovirence, se caracteriza por las preparaciones con productos agrícolas emergentes de las épocas del año, es rica en ganadería caprina donde no se utiliza solamente la carne sino también la leche. Se consumen el ovejo y el mute de maíz el sancho con corotas. También se especializa en dulces de leche con coco rallado llamadas panuchas, colaciones y quesos,

- **Provincia Comunera**

El desayuno tradicional se compone de un buen plato de caldo que lleva papa, cebolla, tomate, sal, huevos, cilantro y leche. Algunos le dicen teñido por la presencia de la leche y porque existe el pariente pobre del caldo que es denominado changua o chingua hecho sólo con sal, cebolla y cilantro.

Arepa de Pelao: El caldo se acompaña con arepa preparada con maíz pelao, chicharrones de cerdo, manteca de res y sal, todo molido, amasado y asado en tiesto de barro.

Mute: Una sopa de maíz pelao, carne de cerdo (orejas y trompa), callo de res (tripa), arvejas, papa criolla, cilantro, ahuyama, garbanzo y fríjol verde. Se acompaña con yuca y arroz blanco y abundante ají.

Sancocho De Chorotas: Las chorotas se preparan con la misma masa de la arepa santandereana con la que se prepara un relleno de arroz, carne de cerdo cebolla y tomate y se sancocha para producir una sopa que lleva además plátano verde, yuca, papa, repollo,

Ruyas: Sopa de maíz amarillo con carne de res, papa, arveja y cilantro.

Ajiaco Santandereano: Es una sopa que lleva yuca, plátano, apio, papa, arveja, repollo y carne de res.

Pichón: Sopa de sangre de res, cebolla, tomate, leche y guacas.

Empanadas de Yuca: Masa de yuca rellena de arroz, cebolla, tomate, huevo y carne de res.

Molidos De Mazorca: Hechos de una masa de maíz con relleno. Cuando son de dulce la masa se adoba con mantequilla, azúcar y sal y llevan de relleno solamente queso. Los molidos de mazorca tierna se envuelven con el amero de la misma. Hay también ayacos de maíz pelao, que no tienen relleno y se conforman en una sola masa de maíz pelao molido, amasada con manteca de res, chicharrón de cerdo y cunchos de guarapo.

Guarapo: Bebida fermentada o sin fermentar, a partir de la miel de caña o de panela (jugo de caña de azúcar solidificado).

Se puede preparar fácilmente disolviendo la miel o panela en agua y fermentándola usando un tipo de

levadura que en el lenguaje popular se conoce como “cunchos” ó “Supias”; esta levadura es frecuentemente compartida entre quienes producen la bebida. Se prepara en una vasija de barro llamada ure y, se sirve en totuma.

Chicha: Bebida fermentada a base de maíz y panela.

Masato: Bebida fermentada a base de arroz y panela.

- **Provincia de Mares**

Parte de esta región bañada por el río Magdalena se consume el Pescado de río en diferentes preparaciones, frito, sudado y en viuda.

En la provincia de mares hay influencia paisa y costeña, trifásico, bollo, dulces

Dulce de coco, de arroz, de lentejas y de gran variedad de frutas, son algunos de los productos que se ofrecen en el tradicional Festival del Dulce que se realiza en vísperas de la Semana Santa.

Concursos, los mejores platos típicos y un ambiente familiar hacen parte del Festival del Pescado de Barrancabermeja, el cual rinde homenaje a los pescadores de la región. También Café, chocolate, dulces, pan, conservas y vino

Provincia Guanentina

Hormigas Culonas: Se le quitan las patas, alas y la cabeza. Luego de lavarlas se deben poner en el fuego sobre lozas delgadas de barro para tener una mejor manipulación del alimento. Posteriormente, se les riega agua sal para darles sabor, y finalmente se fríen-

Tamales: Se prepara con una masa de harina de maíz sancochado y aliñada con manteca de cerdo, ajo y cebolla. Su relleno es con garbanzos, perejil, cebolla, carne de cerdo y/o de gallina y algo de tocino, todo envuelto en hojas de plátano soasadas que se amarran con cabuya de fique antes de ponerse a cocinar.

Chorizos: forman parte del piquete santandereano, sus ingredientes son tripa de cerdo rellena con de cerdo molida condimentada, y tocino.

2.1.8.4 Herencia Gastronómica Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano



Figura 2. Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano

El *Núcleo de Desarrollo Provincial Metropolitano*, objeto de esta investigación conformado por los municipios de Bucaramanga, Floridablanca, Girón, Piedecuesta, Lebrija, Los Santos, Santa Bárbara y Rionegro con núcleo provincial sede Bucaramanga. La población total de 1'147.885 habitantes y un área de 3.545 Km². (fuente DANE a 2005).

El Área Metropolitana de Bucaramanga, (AMB) se encuentra en el nororiente del actual departamento de Santander, al costado occidental de la cordillera que corre paralela a la serranía de los Cobardes, deja en medio los valles y cuencas de los ríos Chicamocha y Suárez. Allende la serranía, al extremo occidental, se encuentra el valle del Río Magdalena, cuyo cauce recorre y alindera al departamento por este costado en toda su extensión. La historia del Área Metropolitana de Bucaramanga, debe perfilarse seguidos los derroteros tortuosos que para su establecimiento y desarrollo han señalado, de un lado, la topografía que adquiere la cordillera oriental de los Andes una vez abandona las fértiles tierras del altiplano cundiboyacense y se interna en el departamento de Santander, con sus

monumentales cañones sobre los que penden amenazantes los procesos erosivos gestados por el discurrir milenario de los ríos Chica mocha, Suárez, Fonce y Lebrija (Lleras, 1989), y de otra parte, los ruinosos esfuerzos de los habitantes de la cordillera santandereana en su afanosa conquista de caminos para el transporte terrestre de sus productos hacia los puertos del Atlántico. Las tierras de resguardo se distribuyeron con el cuidado de facilitar el acceso equitativo de los nativos a las más importantes fuentes hídricas, la quebrada Namota o Río San Francisco, la quebrada Bucaramanga más tarde conocida como la quebrada La Rosita, la quebrada de la Iglesia, la quebrada de Cuyamita, la quebrada de Zapamanga y la quebrada de Sutaroque (Martínez et al, 1994). Navas, J. E. R. (2012).(Navas, 2012)

En la herencia gastronómica de Santander intervinieron culturas de diversa índole como la de los indígenas que habitaban estas regiones, como los Muiscas, Guanes, Yariguies, Chitareros, Laches, Saboyaes, Agataes y Carares; que nos enseñaron sus propias preparaciones. Los africanos, esclavos que llegaron a nuestro territorio traídos a la fuerza por los conquistadores del viejo mundo, aportando sus fogones y modos de preparar animales de caza. Entremezclados entre ellos aventureros ingleses, franceses y alemanes. Cada país aportó parte de su cultura culinaria a la cocina Santandereana, los alemanes con sus embutidos, los españoles con sus capones y jamones y los franceses con su técnica innata, cuna de la cocina moderna.

Pero no solo introdujeron al nuevo mundo su forma de preparar las comidas sino que con ellos traían animales de diversa índole como el cerdo, cabras, ovejas, vacas y gallinas. Cada uno de estos animales se adaptó a cada región de nuestro país de acuerdo a su territorio y clima, y por ende, su contribución a nuestra cocina. El cordero de origen andaluz; la *pepitoria*, preparación de origen árabe, desarrollada en España, con la invasión de los árabes a la península Ibérica. Colón la trajo al nuevo mundo y en nuestro territorio se convirtió en esa

mezcla de vísceras y sangre de cabro al cual se le agregaron cebolla junca y arveja en algunas regiones, para ser ahora acompañamiento ideal en los platos de nuestros restaurantes típicos

El más destacado de los alimentos nativos es el maíz, que a su vez representa la base de la alimentación en toda la América. Su propiedad más destacada es que se puede cultivar en todas las altitudes y latitudes; esto hizo posible que el hombre americano pudiera vivir en diferentes pisos térmicos. Pero lo más importante de este alimento es su simbiosis perfecta con el hombre ya que el maíz no puede difundir sus semillas por sí solo, necesita del hombre para poder crecer y expandirse. Según los científicos se encontraron en la región de Tehuacán (México). Corozos de maíz silvestre que datan entre los 5.000 y 7.600 años A.C. de donde se cree que es su origen.

Tomando como referente el periódico regional “Vanguardia Liberal”, las noticias relativas a la alimentación y gastronomía santandereana en las publicaciones de los años 40, se refiere a los cultivos que se dan en esta zona como el cacao, el café, la yuca, el maíz, la soya, la papa y su importancia económica, de 1950 al 1960 comienzan aparecer recetas de cocina como la del pan de navidad, las morcillas con carne de cerdo, bizcochos de hojaldre y pudines, en 1970 aparece el bistec a la parrilla, tortillas de hígado, de los años 80 a los 90 publican noticias de las cocinas a gas, los aceites vegetales y como se empieza a tecnificar la agricultura, la ganadería y el sector pecuario, también aparecen los festivales de comida en los pueblos, del año 2000 en adelante se habla de las cocinas solares como opción económica y ambiental a la hora de cocinar los alimentos, como también de las preparaciones gourmet y se incrementan los restaurantes de comida extranjera como la Italiana, China, Argentina, Peruana, Mexicana y de diferentes regiones del país, como por

ejemplo Boyacenses, Antioqueños, Costa Caribe, entre otros y de las provincias de Mares, Guanentá, Comunera, García Rovira, Vélez, Soto Norte, es decir en las poblaciones del Núcleo Provincial Metropolitano se encuentra variedad de comida de los migrantes internacionales del interior del país y de las provincias cercanas, podría decirse que el Núcleo Provincial no tiene una identidad gastronómica propia.



Figura 3. Línea del tiempo Gastronomía en Santander Vanguardia Liberal

3. Metodología de la Investigación

Esta investigación es de tipo cualitativo (Rodríguez Gómez, 1999). Como se ha dicho anteriormente, pretende analizar y explicar una realidad social, además de reconocer el componente cultural y patrimonial que existe detrás de la cocina ancestral. Con ello se llegará a identificar aquellos productos gastronómicos que están en riesgo de desaparecer y se suministrará un instrumento para conservar sus orígenes y la preparación de estos. El documento acopiará los ingredientes que se utilizan y las prácticas culinarias pero sobre todo, contribuirá a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del núcleo provincial metropolitano de Santander, que comprende los municipios de: Bucaramanga, Floridablanca, Girón, Piedecuesta Los Santos, Lebrija y Rionegro.

Lo anterior implica que el desarrollo de la investigación contempla las siguientes fases:

- **Identificación de la muestra:** Los participantes en esta investigación son las personas que por su edad y por su residencia en la región son seleccionados como unidad de análisis, de acuerdo a los criterios establecidos por los investigadores. Campesinos, amas de casa y cocineros empíricos de la región.
- **Aplicación de las entrevistas semiestructuradas:** recolección de información acerca de aspectos propios de la tradición gastronómica de la provincia objeto del estudio; niveles de identificación y apropiación de la cultura gastronómica local; las técnicas de elaboración empleadas en la preparación de los distintos productos; las prácticas y rituales dentro de los cuales los distintos productos cobran un significado cultural.

- Grupos focales: recopilar el aporte de quienes, por su residencia en la región, por su edad y su gusto por la cocina, pueden dar testimonio de las técnicas culinarias o prácticas culturales relacionadas con el patrimonio gastronómico de la provincia de la investigación. Por otra parte, se tomará un grupo de chef de restaurantes típicos del área Metropolitana de Bucaramanga y Otro grupo serán los estudiantes del programa Profesional de Gastronomía y alta Cocina de la UNAB.
- Proceso de sistematización, análisis y presentación de la información: lo documental permitirá elaborar una trayectoria de la gastronomía de las provincias, así como de los diferentes eventos que han marcado la gastronomía local.
- Análisis de datos y triangulación de la información: Revisión, ordenación, lectura y análisis de las entrevistas, información histórica documental y contrastación con los Chef y los estudiantes del programa profesional de gastronomía de la UNAB

3.1 Descripción de la Muestra

En las provincias santandereanas hay aspectos de la tradición gastronómica que ameritan ser rescatados mediante una consulta basada en hechos reales, recorriendo los escenarios y entrevistando las personas que tienen información del patrimonio por conocer la tradición, la identidad gastronómica. Con este instrumento se podrá verificar si realmente estos productos han venido desapareciendo. Luego, se espera construir un documento donde queden consignados los aspectos más relevantes de este recorrido por patrimonio inmaterial culinario de Santander.

Se organizó una entrevista semiestructurada que se aplicó a 10 personas con criterios de inclusión previamente establecidos tales como personas entre 50 y 85 años, amas de casa, campesinos y cocineros de restaurantes típicos, residentes en el núcleo Provincial Metropolitano de Santander (Girón, Floridablanca, Lebrija, Piedecuesta), que elaboren productos gastronómicos tradicionales.

Tabla 3. Información demográfica de los(as) participantes de la entrevistas

Población	Cantidad	Genero		Edad
Amas de casa	No.	F	M	Años
	4	4	0	60-70
Cocineros (as)	4	1	3	52-68
Campesinos(as)	3	0	3	66-68
TOTAL	11	5	6	

Tomando como referencia la población escogida al azar y de acuerdo a los criterios anteriormente mencionados, se consultaron los lugares donde existían aquellos restaurantes típicos, plazas de mercado donde se encuentran las personas que comúnmente se ha tenido información y preparan comidas típicas en el área metropolitana de Bucaramanga. Para la triangulación de la información se tendrán en cuenta los restaurantes de comida típica reconocidos y ubicados en la zona metropolitana de Bucaramanga.

3.1.1 Aplicación de los instrumentos y recolección de información

Se diseñó una encuesta estructurada, de tal manera que al realizar la entrevista las personas no se condicionaran a una pregunta, si no que expresaran su sentir alrededor de ese producto o plato ancestral, su origen, identidad, cultura y evocación de sus recuerdos y

tradiciones, ¿cómo aprendieron a cocinar?, ¿quiénes le enseñaron?, ¿cómo los elaboran?, ¿qué productos utilizan?, ¿cómo transmiten el conocimiento? y ¿quiénes le enseñaron?, ¿cada cuánto tiempo lo preparan?, ¿qué significa el producto gastronómico para sus vidas?, ¿quiénes lo consumen? Luego, se hizo una prueba piloto de la entrevista a William López Flórez, chef de más de 20 años de experiencia, especialista en comida regional santandereana y con una vasta experiencia en este sector; se aclara que el chef no entra dentro de las personas entrevistadas. Posteriormente, se hicieron las correcciones pertinentes al instrumento, tomando en cuenta sugerencias dadas por el chef avalador.

Registros: se solicitó agendar un tiempo y lugar de la entrevista con cada persona.

Intervención: se hizo una intervención directa con las personas.

Rol de intervención de los participantes: los participantes expresan sus saberes, orígenes, identidad de los productos gastronómicos y las tradiciones que surgen alrededor de ellos.

Consentimiento informado: Se elaboró un instrumento - Carta de autorización - para que el participante de la entrevista exprese voluntariamente la participación en la investigación bajo su responsabilidad.

Formato de la UNESCO: También es importante mencionar que la UNESCO tiene el formato único para la elaboración de inventario de los patrimonios culturales tanto material como inmaterial, el cual se utilizará para ubicar los datos de aquellos productos gastronómicos emanados de la investigación que se encuentran en vía de desaparecer.

3.1.2 Entrevista estructurada a Cocineros Empíricos, Amas de Casa y Campesinos

La presente encuesta tiene como objetivo identificar cuáles son los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será exclusivamente de uso académico y se tratará de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada:
- Estado civil:
- Hijos
- Procedencia:
- Profesión u oficio:
- Lugar de la encuesta:
- Hora:
- Fecha:

Nombre del plato

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?
2. ¿Con que frecuencia cocina usted?
3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?
4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?
5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)
6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y ¿por qué?

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?
8. ¿Qué combustible utiliza?
9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?
10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?
11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes?

Relacionado con Tradición e Identidad

12. ¿Cree usted que el plato o producto se consume actualmente o no se consume y ¿por qué?
13. ¿Cree que la tradición de elaborar estos platos está desapareciendo? Sí__ No ¿por qué?
14. ¿Le gustaría que las formas de preparación de este plato y/o producto se resguardaran en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

3.1.3 Descripción del Instrumento

El primer bloque de preguntas, del número 1 al 6, está relacionado con el saber de la personas. Allí se busca consultar, cómo se originó el interés por cocinar, cuál fue ese primer encuentro con la transformación de los alimentos, y cómo aprendieron a cocinar. Otro aspecto significativo de este bloque de preguntas era averiguar si la receta aprendida se había transformado a través de los años, si la forma de la preparación de los alimentos era la misma o

si ha cambiado con el paso de los años, y así, de este modo establecer la evolución de los platos investigados. Además, se buscaba indagar si sus familiares estaban también interesados en aprender a preparar las recetas tradicionales.

En segundo lugar, las preguntas que van de la 7 a la 11 se enfocaron en los utensilios y equipos utilizados en la preparación de los platos. Si se siguen usando los tradicionales y prácticas autóctonas desde el inicio, o si a medida que se van modernizando los cocineros han ido modificando sus utensilios. Otro factor primordial en la elaboración de la comida es el tipo de combustible utilizado; allí se explora si han cambiado la leña o el carbón, por combustibles más modernos. Lo mismo se pretende con los ingredientes; si han notado que estos se han transformado o si consideran que se han mantenido las mismas características organolépticas.

Ya en el último bloque de preguntas se buscaba establecer por qué estos platos típicos no se preparan con la frecuencia con que se acostumbraba; con qué periodicidad se preparan hoy; por qué las personas han dejado de preguntarlos y de consumirlos. También, se buscó indagar si cada vez los productos se consiguen menos porque ya no se encuentra la materia prima. Por otra parte, también se pretendía establecer si las personas que poseen los saberes culinarios están enseñando este arte a las generaciones más recientes. Este bloque dejaba averiguar si el paso del tiempo, la tecnología y combustibles modernos han afectado la permanencia del plato entre los comensales. Por último, esta parte exploraba las causas por las cuales las nuevas generaciones no conocen estos alimentos.

3.2 Marco contextual

En esta investigación es importante resaltar que el tiempo y el espacio son aspectos que dan cuenta de las experiencias de la población entrevistada gracias a la evocación del pasado en relación con la cocina ancestral. Por consiguiente, el ambiente donde se desarrollaron las entrevistas se correspondía con lugares cotidianos como la plaza de mercado, algunas veredas y barrios tradicionales de la zona metropolitana de Bucaramanga. Se eligieron las plazas porque es allí donde se encuentra la esencia y la identidad de los pueblos y donde convergen las personas que vienen de diferentes lugares de la región, como se evidenció en la caracterización de la población entrevistada. Las personas que cocinan en las plazas de mercado madrugan a conseguir los ingredientes para la elaboración de las comidas y productos que van a preparar durante el día. Para ellos, el desayuno es a las 5:30 a 6:00 a.m., hora en que empiezan a llegar los comensales a desayunar arepa, caldo con huevo, carne, café, chocolate. A las 9:00 a.m. comienzan preparar el almuerzo para que a las 11:00 a.m. esté listo para servir a quienes vienen a consumir sus productos elaborados entre los cuales se cuentan las sopas, carnes, pescados, pollo, verduras, en diferentes presentaciones y degustaciones. En ese instante los olores y sabores se confunden en los sentidos de quienes están presentes en el sitio.

De otro lado, se tuvo en cuenta la aplicación de entrevistas a población campesina porque, en muchos casos, son quienes tienen un estilo de vida, que permite conservar costumbres de sus antecesores. Además, los campesinos son los responsables de posibilitar la despensa alimentaria del país; esto quiere decir que de su trabajo depende el mercado y el consumo de alimentos en las ciudades. Como parte del contexto, las entrevistas se desarrollaron en un ambiente calmado y al aire libre; así, algunos de ellos elaboraron sus productos en sus propias

cocinas. Aunque éstas no eran tan rústicas como lo recordaban en tiempos pasados, cuando cocinaban con leña, ollas de barro y cucharas de madera. Ahora, sus cocinas funcionan con gas y los cocineros se valen de utensilios y de algunas cucharas en metal, de acuerdo a lo que necesiten para manipular sus alimentos.

Comentaban también que las comidas de su vida cotidiana eran elaboradas a base de maíz o aquellos otros productos que se dieran en sus tierras. Dicho consumo se reflejaba en la vitalidad y el buen estado de salud. Como agravante, los cocineros afirmaron que muchos de estos productos han venido desapareciendo en el contexto, debido a la avalancha de otros tipos de productos alimenticios y a la dificultad para su consecución y elaboración. Otro factor que se destacó fue la falta de interés por comunicar a otras generaciones sus conocimientos sobre la elaboración de los productos tradicionales.

Para realizar las entrevistas a las amas de casa se tomaron en cuenta los criterios de edad y lugar, anteriormente establecidos. Dicha población aportará significativamente dado que juega un papel importante en la historia de la familia y de la cocina ancestral. Estas entrevistas se hicieron de forma espontánea, mientras ellas se ocupaban de sus oficios en el hogar; así nos contaban y explicaban cómo elaborar la receta que hace mucho tiempo no preparaban, contaban las tradiciones y costumbres que tenían sus madres y sus abuelas cuando cocinaban y algunas de ellas permitieron que se les tomara fotos cocinando o preparando sus productos.

3.3 Categorías

Teniendo en cuenta que la UNESCO refiere que el Patrimonio Cultural Inmaterial se manifiesta en diferentes ámbitos, también estas se tendrán en cuenta para establecer las siguientes categorías.

Categoría	Observaciones
Conocimientos tradicionales sobre actividades productivas, procesos y técnicas	Conocimientos, técnicas, destrezas, habilidades y procesos relacionados con actividades grupales de adaptación a los medios (agrarios, ganaderos, forestales, de pesca, así como con las actividades relacionadas con la producción, transformación y elaboración de productos.
Conocimientos culinarios	Recetas y formas de conservación, condimentación y elaboración de alimentos según el ciclo anual
Platos y su consumo en el ciclo diario.	Hábitos alimenticios en el ciclo diario como práctica o costumbre.
Tradición oral y particularidades lingüísticas:	Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma (lenguas y sus dialectos, jergas y léxicos)
Preferencias y tabúes en la nutrición	Espacios, motivos y ritos alimenticios
Preferencias y tabúes en la nutrición	Espacios, motivos y ritos alimenticios

4. Análisis y discusión de resultados

A continuación, se describen los resultados del trabajo de investigación en el cual se tienen en cuenta los objetivos, los supuestos, la metodología y el marco teórico de esta investigación. Los comentarios de los encuestados están basados en la entrevista estructurada aplicada.

4.1 Caracterización de La Población Amas de Casa, Hogares Campesinos, y Cocineros Empíricos.

Tabla 4. Caracterización de la población - platos amenazados

NOMBRE	EDAD	LUGAR DE NACIMIENTO	HIJOS	AÑOS DE RESIDENCIA AAMB	NIVEL EDUCATIVO	OCUPACIÓN	PLATOS
1 A1	74	Onzaga (S.S)	SI	55	3º. primaria	Ama de casa	Arepas de mazorca
2 A2	62	San Andrés(S.S)	SI	49	1º. Bachiller	Ama de Casa	Caspiroleta
3 A3	61	San Andrés (S.S)	SI	42	Bachiller	Ama de Casa	Sopa de Chorotas Sopa de ruyas
4 A4	57	Girón	SI	30	5º. Primaria	Ama de Casa	Turrón
5 Ca1	66	San Andrés (S.S)	SI	47	2º. primaria	Campesino	Alfandoque Rellenas de Papa Arepas carisecas
6 Ca2	67	Málaga(S.S)	SI	53	5º. primaria	Campesino	Cacao en Bola
7 Ca3	68	Floridablanca	SI	40	5º. Primaria	Campesino	Ayacos de Mazorca
8 Co1	60	Suratá (S.S)	SI	45	5º. Primaria	Cocinera	Chanfaina, Pichón, Sopa de venas
9 Co2	52	Bucaramanga	SI	52	Bachiller	Cocinero	Pata de res acompañada de yuca
10 Co3	68	Barichara	SI	62	5º- Primaria	Cocinero	Cazuela de criadillas
11 Co4	53	Lebrija	SI	38	4º. Primaria	Cocinera	Mazamorra

Nomenclatura:

A1: Ama de casa No. 1, A2: Ama de casa No. 2, A3: Ama de casa No.3, A4: Ama de casa No.4.

Ca1: Hogar Campesino No. 1, Ca2 Hogar campesino No.2, CA3: Hogar Campesino No 3.

Co1: Cocinero No.1, Co2 Cocinero No.2, Co3 Cocinero No. 3, Co4 Cocinero No.4.

Tomado como base los criterios de inclusión de la población el número de entrevistados fueron 11, tenían entre 52 y 74 años de edad, dentro del criterio de ocupación habían: 4 amas de casa, 3 campesinos y 4 cocineros empíricos. Todos los entrevistados tenían hijos; la mayoría de ellos venían de diferentes municipios de Santander del Sur: San Andrés, Surata, Onzaga, Barichara, Málaga, pero hace más de 30 años viven en el núcleo provincial metropolitano. A4, CA3, Co2, 6Co4 nacieron y viven en área metropolitana de Bucaramanga: Floridablanca, Girón, Lebrija y Bucaramanga. También se debe decir que su nivel educativo es básico porque la mayoría han cursado apenas la primaria. De los 11 participantes solo A3 Y Co2 terminaron la básica secundaria o el bachillerato.

- La edad es un factor relevante en esta investigación, dado que las personas de más de 50 años son quienes conservan y conocen la información que se busca en este trabajo y de ellos se obtienen los testimonios de las costumbres culinarias y de las tradiciones agrícolas, ganaderas y alimentarias que hay detrás de los platos que se consumían en sus épocas.
- Otro elemento relevante que se encuentra en la caracterización: hay 4 amas de casa, 4 cocineros y 3 campesinos. De este grupo, 4 son mujeres y 7 son hombres, lo que indica que a pesar de que Santander es una región identificada como una sociedad machista, los hombres también se han dedicado al arte culinario, pese a que era una labor, en su mayoría, exclusiva de las mujeres.

4.1.1 *Categoría transmisión oral y conocimientos culinarios*

- Dentro del nivel educativo de los entrevistados se encontró que 9 participantes han cursado la básica primaria y dos han terminado el bachillerato. Ellos explicaban que en su

época la educación no era la prioridad; las labores del campo consumía a las cuales la mayor parte de su tiempo. Tampoco había capacitación en preparaciones alimenticias, pues la cocina giraba alrededor de lo que los padres o familiares enseñaban oralmente o por hábitos, lo cual significa que su conocimiento culinario era empírico. Este punto aplica a la categoría Conocimientos culinarios y tradición oral.

- También se encontró que todos los entrevistados tienen hijos, pero al preguntarles si transmitían estos saberes a sus descendientes, manifestaron que ninguno de ellos se interesaba en aprender dichas recetas, porque en esta época las personas que quieren cocinar están interesadas en las comidas rápidas, la cocina gourmet, la gastronomía internacional y no las comidas típicas; y muchos otros se han dedicado a estudiar y aprender otros artes. A su vez, Co2 y Co3 dijeron que otras personas allegadas a ellos, sí se han interesado por aprender, y que por esta razón los tienen como empleados en sus restaurantes.
- En la población entrevistada se encontró que los participantes vienen de otras regiones de Santander, como la Comunera, García Rovira y Guanentina; pero que hace más de 30 años se migraron al área Metropolitana de Bucaramanga. Con este resultado se ve que el Núcleo Provincial Metropolitano, área de estudio de esta investigación, no tiene una identidad propia en la gastronomía sino que las costumbres y recetas culinarias son heredadas de los demás pueblos de la región.

4.1.2 Categoría, platos, Conocimientos productivos y consumos del ciclo diarios

- Las preparaciones alimenticias dependían de las cosechas que se daban en las épocas del año, el maíz por ejemplo se recogía entre Julio y agosto, se elaboraban ayacos de

mazorca, arepas de mazorca con queso, arepas de maíz zarazo (maíz fresco casi seco).

La cosecha de papa se recogía entre Abril y Mayo, este producto siempre estuvo y ha estado en diferentes formas de preparación en los platos de los hogares Santandereanos.

- De otra parte, comentaba Ca3, que quienes se encargaban de la alimentación de los obreros que trabajaban en sus fincas en trapiches o cultivando, debían preparar una serie de comidas y servir las a las 4:30 a.m. Café con arepa, luego el desayuno 7:00 AM: caldo con papa y huevo, algunas veces sin huevo y sin papa, llamada changua o chingüa, acompañado de arepa o trama (pan, mantecadas), chocolate o café. A la media mañana 10:30 a.m. servían café o chocolate con pan. A las 12:30 a 1:00 el almuerzo, sopa de ruyas o mazamorra o sopa de chorotas; la bebida era guarapo o agua de panela; a las 3:00 p.m. hora del puntal se comía: yuca con carne y guarapo. A la hora de la comida entre 5:00p.m. y 6:00 p.m. se servía: papa o yuca, carne o huevo, acompañado de guarapo o aguapanela y una última comida llamada jiagua a las 12 de la noche: arroz, papa o arepa o yuca y huevo, algunas veces carne.

Así, los entrevistados fueron relatando sus historias a cerca de los platos que cocinaban sus ancestros (abuelos, madres, tíos y conocidos). Todos estos saberes culinarios fueron transmitidos de forma oral y mediante la práctica en cada una de sus cocinas pero ahora no se encuentran ni se consumen con frecuencia en la vida cotidiana. Como resultado se logró elaborar un listado de los siguientes productos gastronómicos que han dejado de prepararse.

Sopas

- Cazuela de Criadillas de cabro
- Chanfaina

- Mazamorra
- Pichón
- Sopa de Chorotas
- Sopa de ruyas
- Sopa de venas

Bebidas

- Caspiroleta

Productos gastronómicos

- Alfandoque
- Arepas Cariseca
- Arepas de Mazorca
- Ayacos de mazorca
- Cacao en bola
- Pata de res o mamon
- Rellenas de Papa
- Turrón Cosmopolitan de colores

4.2 Entrevista Estructurada a Chef de restaurantes típicos

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los chef de la zona Núcleo Provincial Metropolitano de Santander conocen y preparan los platos objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial

- Nombre de la Persona Entrevistada:
- Procedencia:
- Profesión u oficio:
- Años de Experiencia:
- Lugar de la encuesta:

- Hora:
- Fecha:

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted?

- Ayacos de Mazorca
- Arepas de Mazorca
- Chanfaina
- Pata de res o mamon con yuca
- Rellenas de Papa
- Mazamorra
- Pichón
- Sopa de ruyas
- Cacao en bola
- Caspiroleta
- Sopa de Chorotas
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Alfandoque
- Arepas Cariseca
- Sopa de venas
- Cazuela de Criadillas de cabro

2-. ¿Usted actualmente prepara alguno de esos platos? Cuáles. Y donde aprendió prepararla, quien le enseñó

3-. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

4-. ¿En dónde los consume? Por encargo

5-. ¿Usted cree que estos platos tienden a rotas desaparecer? Si

6-. ¿Qué se debe hacer para que estos platos se conserven en la tradición santanderina?

4.2.1 Análisis de las entrevistas a Chef de restaurantes típicos

Población:

- No. Chef entrevistados: 6
- Años de Experiencia entre 10 y 40 años
- Género: hombres
- Lugar entrevista : Restaurantes típicos de Bucaramanga

Los chef entrevistados efectivamente conocen todos los platos de la lista pero no los han preparado en su totalidad. La razón que ellos exponen es que en los establecimientos gastronómicos donde han trabajado los clientes los solicitan muy esporádicamente o los dueños de estos lugares no están interesados en vender estos productos. Por otra parte, en las instituciones donde estudiaron tampoco se preocuparon por enseñarlas los orígenes y preparaciones de estos platos. Los pocos que han aprendido a elaborar lo han hecho por conocimientos transmitidos a través de sus familiares, generalmente abuelas o madres quienes usualmente los preparaban; y por ello algunos cocineros se han interesado en aprender su elaboración. Un dato importante es que ha cambiado la forma de preparación de estos platos típicos, de cómo se los enseñaron sus familiares, porque los equipos y utensilios para elaborarlos también han cambiado; por ejemplo el combustible usado antes era la leña y el carbón; pero los cocineros actuales lo elaboran con gas o con cocinas eléctricas y por supuesto, esto ha variado su sabor.

Generalmente, esos productos son consumidos en pueblos y plazas de mercado de Santander; en restaurantes típicos los han encontrado muy esporádicamente y son ofrecidos en el menú pero no se ofrecen periódicamente sino en ocasiones especiales. Así mismo, los chef

consideran que estos platos tienden a desaparecer porque los comensales no los piden. Al parecer el santandereano no apoya totalmente la difusión y consumo de sus platos típicos.

Ante la pregunta de qué se debe hacer para que estos platos no desaparezcan, la respuesta fue unánime: las escuelas de gastronomía de la región deben velar por que esta tradición no se acabe, deben enseñar las tradiciones a través de materia como la antropología, patrimonio cultural. Por lo anterior, desde las instituciones educativas es importante promover la investigación creando semilleros, donde estén involucrados alumnos y docentes para que se conozca a profundidad y perduren las tradiciones gastronómicas en nuestra región.

4.3 Entrevista estructurada estudiantes programa profesional de gastronomía y alta cocina

Con el fin de conocer la opinión de los jóvenes a cerca de estos platos y productos del patrimonio cultural gastronómico del núcleo provincial metropolitano, desde la población de estudiantes de gastronomía se tomó un subgrupo de con las siguientes características definidas: Estudiantes del Programa Profesional de Gastronomía y alta Cocina, con edades entre 17 y 25 años y se realizó una entrevista semiestructurada.

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los estudiantes del programa profesional de Gastronomía conocen y preparan los Platos Típicos Santandereanos, objeto de esta investigación. Esta información será exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Preguntas:

1. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted y cuánto tiempo hace que lo degusto? Marque con una x al frente de cada producto.

- Alfandoque
- Rellenas de Papa
- Arepas Cariseca
- Arepas de Mazorca
- Cacao en bola
- Chanfaina
- Pichón
- Sopa de venas
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta
- Pata de res
- Sopa de ruyas
- Ayacos de mazorca
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra

2-.¿Cómo los conoció, quien le hablo de ellos, y dónde?

3-.¿Ha preparado alguno de estos platos?

4-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? ¿Por qué?

5-. ¿Les interesaría conocer la preparación y las historia de estos platos?

4.3.1 *Análisis de la entrevista Estructurada a estudiantes de Gastronomía y alta Cocina – UNAB.*

Población:

- No. Estudiantes entrevistados: 13
- Rango de edad entre 17 y 22 años
- Género: 3 mujeres y 10 hombres

Para Analizar las respuestas a la primera pregunta ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conocer Usted y cuál fue la última vez que lo degusto?, se presenta en un cuadro el nombre de los platos y/o Producto, y el tiempo de degustación.

Tabla 5. Conocimiento y tiempo de degustación de los platos típicos

PLATOS	TIEMPO DEGUSTACIÓN			
	< 1 AÑO	> 5 AÑOS	>10	NUNCA
Alfandoque	2	3	6	2
Arepas Cariseca	1	3	5	4
Arepas de Mazorca	8	5	0	0
Ayacos de mazorca	10	3	0	0
Cacao en bola	2	0	0	11
Caspiroleta	5	4	5	1
Cazuela de criadillas de cabro	0	0	0	13
Chanfaina	0	0	2	11
Mazamorra	2	1	4	6
Pata de res o mamon	1	2	3	7
Pichón	0	0	1	12
Rellenas de papa	0	0	3	10
Sopa de chorotas	1	3	4	5
Sopa de ruyas	2	4	5	2
Sopa de venas	0	0	4	9
Turrón Cosmopolitan de colores	0	1	3	9

Al graficar esta pregunta, entre los datos más relevantes vemos que los estudiantes del programa Profesional de Gastronomía y Alta Cocina, conocen la mayoría de los productos gastronómicos pero no los consumen con frecuencia. Además, se puede notar que el producto

más conocido en la consulta son los ayacos de mazorca y el que no conocen es la cazuela de criadilla de cabro.

- Con relación a los ayacos de mazorca, de los 13 estudiantes entrevistados, 10 de ellos no lo consumen hace menos de un año.
- El cacao en bola, la chanfaina, la sopa de pichón, la sopa de venas y las rellenas de papa, la mayoría nunca lo ha consumido, esto quiere decir que estos productos elaborados, poco a poco va desapareciendo del núcleo provincial metropolitano.
- El turrón Cosmopolitan, 9 de los 13 estudiantes nunca lo han probado.
- El producto que ninguno conoce ni ha probado son las cazuela de criadillas de cabro.

En la segunda pregunta ¿cómo conocieron? ¿Dónde? y ¿quién les habló sobre los productos y/o platos gastronómicos?, los jóvenes contestaron que los han probado por los padres y abuelos, algunos tienen familia en los pueblos de Santander y en los viajes a estos pueblos los han encontrado en las plazas de mercado o en las ferias de Bucaramanga. Otra forma de conocimiento fue también la conversación con personas mayores sobre las preparaciones de estos platos.

De otro lado, también se les preguntó si habían preparado algunos de estos productos y/o platos gastronómicos, pero solo 2 de los 13 entrevistados respondieron que, efectivamente, han preparado algunos productos o platos en mención.

En cuanto a la pregunta ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? Y ¿por qué?, los participantes manifestaron que sí creen que dichas preparaciones van a desaparecer porque falta promover la comida local en nuestra región y fuera de ella. Otro factor destacable que argumentaron es la influencia de las nuevas tendencias de la cocina y la industria gastronómica porque han facilitado encontrar recetas elaboradas o instantáneas que obedecen a las condiciones de vida que los sistemas económicos imponen; esto hace que poco a poco dejemos atrás nuestras raíces culinarias.

Por último, para indagar sobre la importancia que para el estudiante tiene conocer el tema de patrimonio cultural gastronómico de Santander se les preguntó si ¿les interesaría conocer la preparación y la historia de estos platos? Todos respondieron que es fundamental saber prepararlos, conocer y comprender a profundidad la cultura y tradición alimentaria de la región santandereana, para ayudar a que los niños y jóvenes participen de ese conocimiento. En efecto, el patrimonio persiste y no se deja perder esta riqueza gastronómica particular. Es decir que sí se encuentra interés por parte de los estudiantes por aprender sobre la cultura y tradición alimentaria de la región santandereana.

5. Conclusiones

El objetivo principal de este estudio fue diseñar una guía cátedra del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander, orientada al programa profesional de Gastronomía y Alta Cocina de la UNAB. Para ello, se inició la documentación de los productos que están en riesgo de desaparecer. Una vez estos fueron identificados, se tomó como estrategia elaborar un documento que permitiera consignar las formas de preparación, los orígenes y tradiciones que hay detrás de cada una de estas manifestaciones de la cultura gastronómica de la región.

Una de las preguntas derivadas de esta investigación apunta a conocer ¿cuál es la percepción que se tiene de su propio Patrimonio Cultural Inmaterial - gastronómico en el contexto mundial, nacional y regional? Se encontró que en Francia, Italia, España, México y Perú, países referentes en el mundo para este tema, su principal fortaleza es la participación y colaboración entre todos los actores interesados en la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial. Para este caso, aquellos que tienen que ver con la cocina tradicional y autóctona; por esta razón, la UNESCO ha dado el aval para respaldar sus tradiciones y cultura gastronómica. Entre tanto, en Colombia existe la ley 1185 de 2008 donde se dictan normas sobre patrimonio cultural, fomentos y estímulos a la cultura.

Sumado a esto, existen iniciativas en PCI que tienen carácter regional, pero a la vez son limitadas para dar una respuesta adecuada al Patrimonio cultural Inmaterial. En Santander, se encuentra información dispersa sobre el tema. Por ejemplo, libros como el de la *Cocinanza comedia de Estrella de los Ríos*, donde se aborda el tema de la gastronomía Santandereana y el

gran libro de la Cocina Colombiana, en el cual dedica un capítulo a esta región ya no ha vuelto a ser impresos o reeditados.

Al Núcleo Provincial Metropolitano, han llegado inmigrantes, tal como se evidenció en las entrevistas realizadas, en la cual la población provenía de las diferentes provincias santandereanas, pero que habitan hace ya varios años en los municipios que forman parte del NDPM. Podría decirse que el área de estudio de esta investigación no tiene una identidad propia en la gastronomía, sino que a las costumbres y tradiciones son heredadas. Esta conclusión se da con base en la pregunta formulada en esta investigación: ¿cuáles son los aspectos socioculturales que caracterizan al NPMS?

También, se encontró que al relatar sus historias acerca de los platos y productos que cocinaban sus ancestros (abuelos, madres, tíos y conocidos) los participantes admiten que todos estos saberes fueron transmitidos de forma oral y practicando tanto técnicas como modos de preparación en cada una de sus cocinas. Comentaban que muchas recetas se quedaron en la memoria de quienes dieron origen a la comida santandereana pero que ahora no los encuentran ni los consumen con frecuencia en la vida cotidiana. Algunos de esos productos gastronómicos aparecen en el (ANEXO A) Preparaciones platos típicos

Sopas:

- Cazuela de Criadillas de cabro
- Chanfaina
- Mazamorra
- Pichón
- Sopa de Chorotas
- Sopa de ruyas
- Sopa de venas

Bebidas

- Caspiroleta

Productos gastronómicos

- Alfandoque
- Arepas Cariseca
- Arepas de Mazorca
- Ayacos de mazorca
- Cacao en bola
- Pata de res o mamon
- Rellenas de Papa
- Turrón Cosmopolitan de colores

Otra de las preguntas derivadas del problema de investigación hacía referencia a ¿cuáles serían las acciones de preservación del PCI gastronómico? Una vez conocida la información y analizados los datos de las entrevistas, encontramos que la rica cultura gastronómica de esta región se puede perder en la memoria de los ancestros porque hasta el momento no existe gestión de preservación del este patrimonio, por eso una de las acciones importantes es incluir en la academia el estudio de los orígenes, historia y tradiciones que existen en la cocina tradicional, mediante un documento que sirva de instrumento para la enseñanza y aprendizaje del patrimonio Cultural.

En las entrevistas a los jóvenes estudiantes de Gastronomía se puede evidenciar que sí hay interés de conocer los orígenes, historia e identidad de la gastronomía típica de la región Santandereana.

Otra acción muy importante de destacar es que el día 19 de agosto en Bogotá dentro del marco del congreso de Alimentarte 2015 se realizó el Foro Gastronómico Internacional “

Colombia Despensa del Mundo” donde participaron chef de talla mundial. En este evento se presentó el manifiesto Fogón Colombia: Unión de cocinas y cocineros, una asociación sin ánimo de lucro conformada por cocineros profesionales colombianos y sus cocinas. En dicho manifiesto de 12 puntos se destacó por su pertinencia el siguiente:

“Reconocemos la importancia de la academia en la investigación de la historia de la cocina colombiana y aceptamos que este proceso de autoconocimiento lo hemos iniciado recientemente. Falta mucho por decir. Por eso, instamos a salvaguardar nuestros saberes gastronómicos, incluidas las técnicas ancestrales, como patrimonio cultural nacional”

Por otra parte, el chef japonés Takehiro Ohno, en su visita a la ciudad de Bucaramanga en su encuentro con los estudiantes de los programas de gastronomía de la UNAB, recalcó la importancia de conocer e investigar las plazas de mercado de la ciudad, donde está el verdadero origen y procedencia, preparación y utensilios utilizados para la elaboración de los platos típicos de la región. Destacó la calidad de los productos, la materia prima, base de la culinaria de cualquier país. Instó a los estudiantes y docentes a conocer la trazabilidad de los productos, sus propiedades y características de cada uno de ellos, el cómo almacenarlos y aprovecharlos al máximo. Ohno habló también de la responsabilidad social de la academia con los campesinos, de cómo mejorar su nivel de vida ya que ellos son el sector productivo más importante, y el que debe tener mayores privilegios por ser quienes proveen de la materia prima para la alimentación a empresas, restaurantes, familias y muchos más negocios que se benefician de la producción agrícola.

¿Cuál es el diseño pedagógico pertinente para la enseñanza - aprendizaje del patrimonio cultural gastronómico? (ANEXO B) Guía Cátedra.

Para responder esta cuestión, en primer lugar, se tuvieron en cuenta las respuestas dadas por los chef de restaurantes, quienes manifestaron que es necesario que desde los centros

educativos se enseñen las tradiciones gastronómicas de nuestros ancestros a las nuevas generaciones. Además, se valoraron las respuestas de los estudiantes, sobre el interés que tienen de aprender los orígenes y las recetas de la comita típica santandereana para darla conocer al mundo.

Por lo anterior, se concluye que 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 la del Núcleo provincial metropolitano.

Para diseñar una guía de la cátedra “Patrimonio Cultural Gastronómico” del programa Profesional de Gastronomía y alta Cocina de la UNAB, primero se debe tener coherencia con los lineamientos de Proyecto Educativo Institucional- PEI. Por tal razón, es importante mencionar en este momento el Fundamento Antropológico uno de los enfoques que constituyen el soporte teórico del PEI, el cual se refiere a la *reflexión filosófica que responda a la pregunta “¿Qué es el hombre?” ha de partir no sólo de la experiencia de quien reflexiona, sino de las construcciones elaboradas por las diferentes ciencias que estudian fenómenos humanos (Biología, Sociología, Historia, Psicología, Lingüística, Economía, Antropología Física y Antropología Cultural, entre otras...*” (UNAB, 2012) de allí se derivan tres características que distinguen a los seres humanos referidas al ámbito biológico, psicológico y social.

Desde la perspectiva social, el ser humano es creador de cultura como memoria colectiva y eso le permite distinguir el pasado del presente, imaginar el futuro e ir más allá de la información proporcionada por los sentidos.

En cuanto a la dimensión curricular, es necesario destacar que para el diseño de la guía cátedra se deben tener presentes los lineamientos pedagógicos y didácticos de la UNAB que

recoge el documento “**Formación basada en competencias – UNAB Tecnológica - 2007**” del cual se obtienen los siguientes principios:

Principio 1

Un ambiente de aprendizaje orientado hacia el desarrollo de competencias, debe considerar la relación entre la institución educativa y la sociedad con el propósito de asegurar que las competencias obtenidas en el proceso de formación sean transferibles a los contextos concretos, por ello mantiene presente un principio de transferibilidad. Dicho principio plantea que el profesional debe haber adquirido ciertas habilidades para realizar tareas o acciones intencionales a partir de determinadas situaciones educativas (simulaciones en el ambiente académico o en lugares similares a aquellos en los que trabajará) para favorecer el desarrollo de la capacidad para resolver problemas y enfrentarlos de manera creativa en el ambiente técnico laboral.

Se requiere la combinación de momentos de aprendizaje académico con situaciones de la realidad laboral, en un proceso denominado formación en alternancia (Huertas y otros 2003) que implica integrar la capacitación en ámbitos reales con la formación en aulas.

Principio 3

En un ambiente de aprendizaje orientado a la formación basada en competencias, es pedagógicamente aconsejable asumir que el contenido tiene un carácter integral y contextualizado, que incluye conocimientos, procedimientos y actitudes requeridas por el sujeto en tanto que éste debe saber, saber hacer y saber estar para saber actuar.

Por ello, el ambiente de aprendizaje debe incluir como contenido y objetivos las habilidades, conocimientos y actitudes necesarios para aprender con eficiencia saberes capaces de ser actualizados en la vida cotidiana y en el entorno laboral.

Para fines de análisis es necesario desagregar los saberes implicados en: saberes prácticos, saberes teóricos y saberes valorativos. Los primeros, incluyen atributos (de la competencia) tales como los saberes técnicos que consisten en conocimientos disciplinares aplicados al desarrollo de una habilidad, y los saberes metodológicos, entendidos como la capacidad para llevar a cabo procedimientos y operaciones en prácticas diversas. Por su parte, los saberes teóricos definen los conocimientos teóricos que se adquieren en torno a varias disciplinas. Finalmente, los saberes valorativos, incluyen el querer hacer, es decir, los valores y actitudes asociados a la capacidad para establecer y desarrollar relaciones sociales y convivir en el entorno laboral. (Huerta y otros 2003)

Principio 5

Un ambiente de aprendizaje orientado a la formación de competencias debe permitir al profesor y al alumno elegir secuencias alternativas y tiempos flexibles para abordar las actividades de aprendizaje.

El orden en que conviene tratar los contenidos y su organización en el tiempo viene dado, por el hecho que estas competencias se van formando en el propio proceso pedagógico, durante el desarrollo, en el cual el sujeto se transforma y transita de un momento inicial a otro final cualitativamente superior, cumpliendo distintas etapas de formación y desarrollo de sus conocimientos, habilidades y valores.

Pero debe decidirse también, sobre todo dentro de un cuerpo específico de contenidos integrales resultado de la lógica del estudiante y del profesor.

Es imprescindible señalar que el grado de profundidad y complejidad para abordar los contenidos se relaciona de manera directa con la definición de los niveles de competencia, puesto que dependiendo del nivel se plantean unos requerimientos particulares.

Para el diseño de la Guía Cátedra Patrimonio Cultural Gastronómico, se tuvo en cuenta el instructivo GUÍA CATEDRA, documento avalado por la Vicerrectoría Académica y Dirección de Currículo de la Universidad Autónoma de Bucaramanga - UNAB (ANEXO).

6. Bibliografía

- 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/historiadelaocinaperuana.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>
- Constitucion Española. (1978). *Constitucion 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 cocinanza comedida. Gastronomía Santandereana* (Vol. 3 (Colección “El sueño de la hormiga”)). Bucaramanga, Santander: Universidad Autónoma de Bucaramanga - UNAB.
- De los Ríos, E. (2002). *La cocinanza comedida: gastronomía santandereana*. UNAB. Bucaramanga: UNAB.

- El Comercio Gastronomía. (23 de Marzo de 2011). *Gastronomía Peruana nombrada patrimonio cultural americas*. Recuperado el 15 de junio de 2015, de <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/vivo-gastronomia-peruana-nombrada-patrimonio-cultural-americas-noticia-731952>
- Fernandez, A. (1985). *Tradicional cocina Mexicana y sus mejores recetas*. Panorama Editorial.
- Fischler. (1995). *el (h)omnivoros, 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.
- Martinez Llopis, M. (1997). *Cocina Italiana*. Madrid: Agata.
- 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 Gestion 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.
- Rodr &íguez Gómez.G, G. F. (1999). *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.
- Rodríguez Gómez, G. F. (1999). *Metodología de la Investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.
- ROIG, A. (1980). *Teoría y crítica del pensamiento Latinoamericano*. Mexico: 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 Inmarterial. En R. S. Rocio, *Estado del Arte del Patrimonio Cultural Inmarterial*.
- 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). Ssecretaria 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

ANEXO A GUÍA DE CÁTEDRA

1. Identificación de la actividad académica			
1.1 Unidad Académica	Facultad de Estudios Técnicos y Tecnológicos	1.2 Código: FT	
1.3 Programa	Profesional en Gastronomía y Alta Cocina	1.4 Código:	
1.5 Nivel	Pregrado	Presencial	X
1.6 Actividad Académica : asignatura obligatoria			
1.7 Nombre de la actividad académica: Patrimonio Cultural Inmaterial- Gastronómico		1.8 Código:	
1.9 Campo de formación: Antropología Cultural		1.10 Código:	
1.11 NBC: Núcleo Básico de Conocimiento: Antropología			
1.12 Línea de conocimiento: Gastronomía		1.13 Código: GAST	
1.14 Clase		1.15 modalidad: Presencial	
1.16. Tipo de actividad: Sesión presencial		1.17 Período académico:	
1.18 Créditos: 4			
1.19 Horas semanales: 4 horas	1.20 Horas de contacto: 4 horas	1.21 Horas de trabajo independiente: 4 horas	
1.22: Profesor:		1.23 ID:	

2. Articulación con al Plan de Estudios		
2.1 Componente de formación : Específico		
2.2 Restricciones curriculares de conocimiento	2.3 Prerrequisitos:	2.4 Código:
	2.5 Correquisito:	2.6 Código:
2.7 Restricciones de orden:		

3. Justificación y Propósitos

3.1 Justificación (En relación con el campo de formación y con la titulación)

La UNESCO es un referente mundial que apoya la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Este consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana.

Este curso permite al estudiante conocer los aspectos básicos del Patrimonio cultural Inmaterial, principalmente la gastronomía como eje central. Colombia se caracteriza por la biodiversidad, lo que ha permitido que haya un sin número de preparaciones gastronómicas algunas muy conocidas en nuestra sociedad debido a la tradición oral, sin embargo existen otras preparaciones patrimoniales que aún no son del todo conocidas debido a la falta de información respecto a procedimientos, técnicas y formas o porque se quedaron en la memoria de quienes tenían su conocimiento.

De esta manera el estudiante requiere comprender la relación Gastronomía como Patrimonio, su origen, historia y técnicas implementadas en las diferentes preparaciones gastronómicas como también las materias primas, utensilios y procesos empleados que existen a lo largo de las regiones Colombianas, comenzando con las provincias Santandereanas.

Desde el punto de vista pedagógico es importante resaltar que el Núcleo Básico del conocimiento del programa de gastronomía y Alta cocina, es la **Antropología**. Por lo tanto el patrimonio cultural inmaterial del cual hace parte la gastronomía.

De acuerdo con el Fundamento Antropológico: La reflexión filosófica que responda a la pregunta “¿Qué es el ser humano?” ha de partir no sólo de la experiencia de quien reflexiona, sino de las construcciones elaboradas por las diferentes ciencias que estudian fenómenos humanos (Biología, Sociología, Historia, Psicología, Lingüística, Economía, Antropología Física y Antropología Cultural, entre otras). De allí hemos extraído tres características que distinguen a los seres humanos de otras especies, referidas a los ámbitos biológico, psicológico y social

3.2 Propósitos (En relación con la competencias de formación)

- Identificar la relación entre la gastronomía como el patrimonio cultural inmaterial
- Reconocer la historia de la Gastronomía Colombiana.
- Reconoce la historia de la Gastronomía Santandereana
- Identificar los ingredientes nativos, utensilios y equipos que se han usado tradicionalmente en las preparaciones.
- Comprender las diferentes técnicas de preparación implementadas en la cocina tradicional
- Identificar la relación existente entre la geografía, la alimentación y prácticas culinarias.
- Implementar alternativas innovadoras en el desarrollo y difusión de productos autóctonos

4. Competencias de formación

4.1 Competencias de formación que busca desarrollar (En términos de ubicación en el proceso del estudiante):

C1. Identificar la relación entre gastronomía y el patrimonio

C2. Reconocer el componente cultural y patrimonial que existe detrás de la gastronomía

C3. Aportar a la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, basados en las premisas de la UNESCO que considera la alimentación una de las manifestaciones de salvaguarda.

C4. Caracterizar las preparaciones típicas de las diferentes regiones de Santander, identificando utensilios, procesos y determinando propiedades organolépticas.

C5. Elaborar preparaciones tradicionales vinculando los saberes ancestrales

4.2. Logros de competencia	4.3 Indicadores del logro de competencia
Identifica la relación entre la gastronomía y el patrimonio	Establece la relación directa entre la gastronomía y el patrimonio: inmaterial, tangible e intangible
Conoce la influencia ancestral de la gastronomía colombiana	Reconoce el aporte gastronómico que se han heredado de otras culturas (indígena, española , africana, otras)
Reconocer el componente cultural y patrimonial que existe detrás de la gastronomía	Indaga sobre la historia de alimentos y de algunas preparaciones típicas teniendo como base las tradiciones orales Identifica la relación patrimonio - Gastronomía
Aportar a la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, basados en las premisas de la UNESCO que considera una de las manifestaciones de salvaguarda	Analiza las diferentes formas de salvaguarda que promueve la UNESCO y reconoce los países que han trabajado por la salvaguarda del patrimonio

	<p>cultural gastronómico. Conoce los criterios y procedimientos para la preservación de acuerdo con la UNESCO.</p>
<p>Identifica las materias primas, equipos, utensilios y técnicas de elaboración autóctonas implementadas en la gastronomía Santandereanas</p>	<p>Diseña un mapa Gastronómico Identificando los alimentos y/o preparaciones autóctonas de cada Región Reconoce las técnicas, equipos y utensilios utilizados en cada región para la preparación de productos tradicionales. Caracteriza los ingredientes y/o materias primas nativas en cuanto a propiedades físicas y beneficios que aportan al consumidor Distingue las técnicas de conservación y almacenamiento tradicionales.</p>
<p>Sugiere la recuperación y registro de recetas tradicionales pertenecientes a la oralidad de cada región</p>	<p>Diseña una publicación con las recetas más emblemáticas de cada región Identifica la importancia de la Denominación de Origen en productos colombianos</p>
<p>Aplica las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente</p>	<p>Manipula adecuadamente los alimentos según la normatividad vigentes Alista las instalaciones, equipos, utensilios e indumentaria necesaria para el proceso de elaboración de alimentos</p>
<p>Identifica los cambios físicos y características organolépticas en los alimentos durante la preparación y presentación del producto</p>	<p>Realiza preparaciones autóctonas según la receta tradicional preservando las características originales del producto. Realiza análisis organoléptico a la receta tradicional y relaciona las características en una ficha técnica</p>
<p>Presenta las preparaciones tradicionales de manera Innovadora sin desconocer el aspecto cultural y la autenticidad de los productos.</p>	<p>Realiza innovaciones a la receta tradicional sin alterar el concepto principal de la preparación autóctona. Investiga la relación medio</p>

	ambiente - practicas culinarias frente a las condiciones ambientales actuales y su impacto en la gastronomía tradicional colombiana
--	---

5 Contenidos de la actividad académica	
Unidad: Asignatura – Temática	Unidades de aprendizaje: Temas – Contenidos
Unidad DE TRABAJO 1. LA UNESCO Y LA PRESERVACIÓN DE LA MEMORIA HUMANA.	La gastronomía como objeto patrimonial. Patrimonio tangible e intangible Patrimonio cultural inmaterial de países representativos del patrimonio gastronómico
Unidad de Trabajo 2. ETNOGASTRONOMIA	Antecedentes históricos de algunas alimentos y preparaciones autóctonas colombianas comenzado por Santander. Influencias ancestrales: Indígena, española y africana Influencias gastronómicas de la Región Santandereana Tradiciones gastronómicas de Santander Preparaciones gastronómicas de las Provincias Santandereanas Núcleo Provincial Metropolitano Provincia de Vélez, provincia de Mares, provincia de García Rovira, provincia de Guanentá, Provincia Comunera Equipos, utensilios autóctonos Técnicas de procesamiento, conservación y almacenamiento implementadas en las regiones colombianas. Materias primas - Ingredientes Nativos Denominación de Origen
Unidad de Trabajo 3. DESARROLLO DE PRODUCTOS AUTÓCTONOS	Manipulación de alimentos Características organolépticas Relación medio ambiente –

	<p>practicar culinarias Innovación en el desarrollo y difusión de productos autóctonos. Artefactos y utensilios ancestrales y sus cambios a través de la historia. Uso y manejo de combustibles en los productos típicos santandereanos.</p>
--	--

6. Desarrollo del Plan de Clase				
Unidad de enseñanza	Tiempo para el desarrollo	Descripción de la actividad de aprendizaje	Recursos que utilizará	Evaluación del aprendizaje
Unidad 1 LA UNESCO Y LA PRESERVACIÓN DE LA MEMORIA HUMANA.	3 Semanas	Exposición magistral sobre el patrimonio nacional.	Computador, video beam.	Foro participativo
		Consulta por parte de los estudiantes respecto a los antecedentes históricos gastronómicos.	Material de estudio, computador, video beam	Entrega de documentación y Participación activa.
		Taller relación – Gastronomía	Material de estudio	Entrega de documentación
Unidad 2. ETNOGASTRONOMIA	7 Semanas	Investigación grupal acerca de los preparaciones gastronómicas de cada región	Computador, video beam.	Exposición y entrega de publicación (cartilla) con recetas autóctonas.
		Exposición magistral - Videos acerca de los equipos, utensilios y técnicas autóctonas	Computador, video beam, videos.	Control de entendimiento del tema
		Consulta por parte de los estudiantes sobre las características de materias primas e ingredientes nativos.	Material de estudio	Entrega de informe
Unidad 3: DESARROLLO DE	6 semanas	Practica basada en la manipulación de alimentos y análisis	Ambiente cocina - Materias	Participación en la práctica y desarrollo

PRODUCTOS AUTÓCTONOS		organoléptico	primas - utensilios	de un estudio de caso
		Desarrollo y difusión de productos autóctonos	Ambiente cocina - Materias primas - utensilios	Productos finales, sustentación del antecedente Histórico de la preparación
		Desarrollo de productos autóctonos basados en la innovación	Ambiente cocina - Materias primas - utensilios	Productos finales, sustentación del antecedente histórico de la preparación
		Consulta por parte de los estudiantes respecto al impacto medio ambiental en la gastronomía colombiana	Material de estudio	Exposición

7. Estrategias Pedagógicas

7.1 Para el desarrollo personal y de pensamiento:

- Solución de dudas.
- Talleres
- Diseño de publicaciones

7.2 Para facilitar el aprendizaje y desarrollo de habilidades

- Videos
- Estudio de casos
- Prácticas dirigidas
- Desarrollo de investigación

7.3 En relación con el Núcleo Integrador

Los conocimientos de esta asignatura ayudarán al estudiante a exteriorizar los antecedentes del patrimonio Gastronómico Colombiano, analizar las situaciones actuales que afectan directamente el desarrollo de la Gastronomía Colombiana, identificando sus fortalezas y debilidades, así como el impacto ambiental que se puede dar en las preparaciones culinarias autóctonas.

8. Estrategias de evaluación y registro de resultados

8.1 Evaluar

Para evaluar se tendrán en cuenta los siguientes porcentajes en esta asignatura:

100% : Quiz 5%

Parcial 20%
foros 10%
Diseño de Cartilla 10%
Informes – Estudios de caso 5%
Elaboración de productos autóctonos 20%
Elaboración de productos autóctonos- innovadores 20%
Practica MPA - Exposiciones 10%

8.2 Calificar

Escala cualitativa	Descripción	Equivalencia numérica de la Escala cualitativa para cálculos de promedios
A	El estudiante evidencia con suficiencia los indicadores de competencia y supera los alcances formulados	4,0 a 5,0
B	El estudiante presenta alcances significativos en el cumplimiento de los indicadores de competencia formulados	3,0 a 3,9
C	El estudiante muestra un bajo nivel de alcance de los indicadores de competencia	2,0 a 2,9
D	El estudiante no evidencia aún los indicadores de competencia	0,0 a 1,9

8.3 Registro

Seguir los procedimientos propuestos por Cosmos.

9. Recursos

9.1 Bibliografía básica

Identificación del recurso	Ubicación
<ul style="list-style-type: none"> García Cuetos, M. P. (2011). <i>El patrimonio cultural. Conceptos básicos</i>. Zaragoza: Pressas Universitarias de Zaragoza. González, N. (13 de junio de 2006). El valor educativo y el uso didáctico del patrimonio cultural. Tesis doctoral. Barcelona, España. Kottak, C. P. (2006). <i>Antropología Cultural</i>. Barcelona: MacGraw Hill. Ministerio de Cultura. (2012). <i>Política para conocimiento la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia</i>. Bogotá. Patiño, V. M. (1990-1993.). <i>Historia de la cultura material en la América equinoccial</i>. Tomo 1: Alimentación y Alimentos. Bogotá: Instituto Caro y cuervo. Querol, M. A. (2010). <i>Manual de Gestión del Patrimonio Cultural</i>. Madrid: Ediciones Akal S.A. UNESCO. (2003). <i>Convención para la Salvaguardia del patrimonio</i> 	

<i>cultural inmaterial.</i> París	
9.2 Bibliografía complementaria	
Identificación del recurso	Ubicación
<ul style="list-style-type: none"> • Camacho Cuellar, Jairo. Colombia: qué linda eres V.1. Edit. Educar. Bogotá 1990 • Camacho Cuellar, Jairo. Colombia: qué linda eres V.2. Edit. Educar. Bogotá 1990 • De Los Ríos, E. (2002). <i>La cocinanza comedida. Gastronomía Santandereana</i> (Vol. 3 (Colección “El sueño de la hormiga”)). Bucaramanga, Santander: Universidad Autónoma de Bucaramanga - UNAB. • Colombia Consejería Presidencial de Programas Especiales. Estrada Ochoa, Julián. Colombia de sal & dulce. Edit. Presidencia de la Republica. Bogotá. 2000 	<p>Biblioteca UNAB</p> <p>Base de datos UNAB. Proquest</p> <p>Biblioteca UNAB</p>
9.3 Audiovisuales	
Identificación del recurso	Ubicación
9.4 Enlaces en internet	
<ul style="list-style-type: none"> • Academia Barilla de Italia. (21 de noviembre de 2014). Academia Barilla. Obtenido de http://www.academiabarilla.com/ • 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 • ESTRADA, Julián. <i>Geografía dulce de Colombia</i>, 1987, http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/publicacionesbanrep/boletin/boleti3/bol11/geografia.htm [Consulta: martes, 12 de marzo de 2013] • 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 • MARTÍNEZ, Aida. <i>Gastronomía y devoción : fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX</i>, 1940, http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/diciembre1990/diciembre2.htm [Consulta: martes, 12 de marzo de 2013] • Ministerio de Cultura. <i>Cocina tradicional los sabores de nuestra tierra: Ruta Mutis</i>, 2010, http://turismocultural.mincultura.gov.co/?idcategoria=39170 [Consulta: martes, 12 de marzo de 2013] • Ministerio de Cultura. <i>Premio nacional de Gastronomía 2007 – 2011, 2012</i>, http://www.mincultura.gov.co/?idcategoria=34390# [Consulta: martes, 12 de marzo de 2013] • Patrimonio Gastronómico Colombiano. http://patrimoniogastronomico.blogspot.com/ [Consulta: martes, 12 de marzo de 2013] 	

<ul style="list-style-type: none"> • http://www.unesco.org. (17 de octubre de 2003). http://www.unesco.org. Obtenido de http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00006 • SÁNCHEZ, Clara Inés. <i>Gastronomía, sector de oportunidades para el turismo</i>, 2010, http://www.colombiaaprende.edu.co/html/estudiantesuperior/1608/articles-218036_archivo_pdf2.pdf [Consulta: martes, 12 de marzo de 2013] • Sistema Nacional de Información Cultural. <i>Colombia cultural</i>, http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/PaginaColCultural.aspx?AREID=3&SECID=8&SERID=0 [Consulta: martes, 12 de marzo de 2013] 	
9.5 Software	
Identificación del recurso	Ubicación
9.6 Bases de datos	
Identificación del recurso	Ubicación
http://infotrac.galegroup.com/bases.UNAB.edu.co/itweb/uabuc http://search.proquest.com/bases.UNAB.edu.co/index	BASE DE DATOS UNAB – GALE Gastronomía BASE DE DATOS UNAB – Proquest
9.7 Otros (¿Cuáles?)	
Identificación del recurso	Ubicación

10. ALGUNAS OBSERVACIONES NECESARIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA

ANEXO B

Malla Curricular ciclo básico del programa profesional de Gastronomía y Alta Cocina

PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA								
LÍNEAS	I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE
BÁSICO	Antropología Cultural	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN 102 4	CULTURA MATERIAL E INMATERIAL DE LA ALIMENTACIÓN 144 3					
	Seguridad y Medio Ambiente	CONTROL Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 96 2	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL 96 2		ÉTICA AMBIENTAL Y GASTRONOMÍA 144 3			
	Cocina	CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 144 3	COCINA BÁSICA, MATERIAS PRIMAS Y UTENSILIOS DE COCINA 144 3					
	Menú y Turismo		TURISMO Y GASTRONOMÍA 144 3		PROTOCOLO Y SERVICIO 96 2			INNOVACIÓN Y DESARROLLO GASTRONÓMICO (Visual) 96 2
				DIETAS TERAPÉUTICAS, NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA 96 2		ESTÉTICA Y PROMOCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 96 2	INGENIERÍA DE MENÚS 96 2	
							CAFFÉ Y BARISMO 144 3	

ANEXO C

Preparaciones de platos típicos

Alfandoque, batidillo o paraditos



Preparación

Se derrite la panela en un perol de hierro, se revuelve con cuchara o pala de madera, hasta llegar a un punto espeso, se le agrega anís, queso y aguardiente, luego se deja secar y se envuelve con hojas de caña seca.

Arepas de mazorca



Preparación

Molienda: se muele el maíz de mazorca tierna en un molino de hierro y se aprieta bien para que salga la masa delgada, esta suelta su jugo o leche.

Preparación: Se revuelve la masa con sal al gusto, luego se le echa un poquito de mantequilla para que no se peguen y luego se extiende la masa con una cuchara mojada ya que queda blanda, después se le echa encima queso en migajas y se extiende la segunda capa luego se voltea la arepa hasta que se ase.

Cacao en Bola



Preparación

Se siembra la mata de cacao, se esperan 2 ½ años para que dé fruto de cacao, cuando ya esté maduro el fruto se corta con una macheta, se abre y se le sacan las semillas que están envueltas en una pulpa, esas semillas se echa en un recipiente para que se fermenten a la sombra 3 días, luego se sacan al sol y se extienden para que se sequen el primer día 3 horas y los siguientes días hasta que se seque bien la pepa de cacao, esto da un olor fermentado.

Proceso de Tostado: en una palangana (perol-cacerola) se echa, las pepas o semillas cacao y se va revolviendo con la cuchara de palo, hasta que vaya soltando la cascara que envuelve la semilla, se deja reposar un poco para poderle quitar la cascara completamente con la mano, luego la pepa queda libre.

Molienda: en una máquina de moler se echan las pepas de cacao y quiebra por primera vez, con el molino suelto. Luego se aprieta para que salga la molienda más suelta, esta sale húmeda porque el cacao suelta un aceite, luego se muele pan blanco, panela, clavos y canela. Terminada la molienda, se revuelve en un platón, se le echa una pequeña porción de agua tibia, se amasa para que todos los ingredientes se incorporen, luego se elaboran las bolas de cacao y se dejan al aire libre 24 horas para que reposen y se sequen. Luego se pueden empacar en bolsas de plástico y se colocan en la nevera.

Preparación del chocolate: Para un pocillo de agua una bola de cacao o al gusto, se calienta el agua o la leche y se agrega el cacao, se deja hervir y se bate con un molinillo. Se puede licuar después de que esté preparado para que quede cremoso.

Chanfaina



Preparación

En una olla a presión se vierten las vísceras de res (pajarilla, corazón, riñón, hígado, hueso) se pringan y se les saca el agua , des pues vuelven y se ponen a hervir y se le echa la verdura picada, apio, habichuela, arvejas frescas, zanahoria, cebolla, tomate, papa blanca, un poquito de macarrones , ajos y cilantro al gusto. Tiempo de preparación 30 minutos.

Sopa de Pichón



Preparación

En un recipiente de hierro se pone cocinar la sangre clara después de haberla cortado, hasta que hierva, se le echa papa, arvejas y se agrega leche y guacas. Cuando esté consistente se apaga y se hace un hogo o salsa a base de perejil al gusto, cebolla, tomate, pimentón se sofríe, luego se sirve y se acompaña con yuca.

Mazamorra



Fuente: Mazamorra recuperado de <https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQJWj2cUJbYSIKuja-pJf3RV1EFKAE6AQNEbfgb2eYhslnUUVVU>

Preparación

Ingredientes: sal, harina de maíz, alverja, papa, carne o hueso de res. Se pone a calentar el agua, luego se le agrega carne o hueso, alverjas, cebolla picada En otro recipiente se le echa la harina de maíz en agua fría para que se disuelva y papa Blanca, cuando los ingredientes estén blandos, se le echa a la olla, la harina disuelta.

Sancocho de Chorotas



Fuente: Barichariando. Sancocho de Chorotas. Recuperado de:
<http://barichareando.blogspot.com/2009/01/los-lunes-al-sol.html>

Preparación

El día anterior en agua hirviendo se echa el maíz, se deja un poquito (un hervor), se apaga el fuego y se deja en agua.

Al siguiente día se muele el maíz primero en grueso en una máquina de moler, luego se vuelve a moler para afinar la masa pero añadiendo la cebolla, rama de apio, perejil, cilantro, orégano, ajo. Se amasa con una poquita de agua o caldo del que se está preparando la sopa. La cantidad de masa para las tiras de la sopa y otra porción para revolver con la sopa. Se pone la olla al fogón las porciones de agua dependiendo de los platos que se van servir más o menos medio litro por plato, cuando el agua este caliente se añade la carne de murillo o hueso de res. Luego se le incorpora el frijol verde desgranado, las habas, el plátano guineo que han sido picados con una cuchara, para dejar hervir por otra media hora aproximadamente o cuando el frijol haya ablandado, se continúa echando picada la zanahoria, el apio o arracacha y ahuyama.

Cuando lo anterior haya hervido, por otra media hora aproximadamente se incorpora a la sopa la arveja verde, y las papas amarilla y blanca picadas, las guacas picadas. Continúa hirviendo la sopa por otra media hora. Se hacen bolitas de maíz y luego se le hace un hueco, se rellenan de carne o pollo y arroz, después de un tiempo se añaden las chorotas, dejando hervir hasta que se cocinen, sin desbaratarse.

Sopa de Ruyas



Preparación

Masa para las Ruyas: el día anterior en agua hirviendo se echa el maíz, se deja un poquito (un hervor), se apaga el fuego y se deja en agua.

Al siguiente día se muele el maíz primero en grueso en una máquina de moler, luego se vuelve a moler para afinar la masa pero añadiendo la cebolla, rama de apio, perejil, cilantro, orégano, ajo. Se amasa con una poquita de agua o caldo del que se está preparando la sopa. La cantidad de masa para las tiras de la sopa y otra porción para revolver con la sopa.

Se pone la olla al fogón las porciones de agua dependiendo de los platos que se van servir más o menos medio litro por plato, cuando el agua este caliente se añade la carne de murillo o hueso de res. Luego se le incorpora el frijol verde desgranado, las habas, el plátano guineo que han sido picados con una cuchara, para dejar hervir por otra media hora aproximadamente o cuando el frijol haya ablandado, se continúa echando picada la zanahoria, el apio o arracacha y ahuyama.

Cuando lo anterior haya hervido, por otra media hora aproximadamente se incorpora a la sopa la alverja verde, y las papas amarilla y blanca picadas, las guacas picadas. Continúa hirviendo la sopa por otra media hora. Se añade a la sopa las tiras de la masa preparada con el maíz sancochado. Las tiras se realizan cogiendo con la mano una porción de maza y apretando la mano sale por entre los dedos las tiras que caen a la sopa, posteriormente se añade otra porción de masa y se revuelve la sopa hasta que espese.

Pata de res con Yuca



Preparaci3n

A la pata de res, se le quita la canilla, se limpia y se lava bien de manera que no quede oliendo a potrero, se cocina en la olla a presi3n desde un d3a anterior, para preparar al d3a siguiente.

En una olla a presi3n se echa, ¼ parte de agua y agregar sal, Tiempo de cocci3n 2 ½ horas. Aparte se prepara hogo rama de apio, cebolla, tomate condimentos y miga de pan, cuando ablande la pata, se le echa el hogo, se revuelve y se coloca a fuego lento para que se incorporen los ingredientes.

Se coloca a ba3o de mar3a para conservarla caliente, aqu3 se consume desde la 10 AM hasta las 1:00 p.m. Esta comida es pesada para la digesti3n por esto despu3s de esta hora la gente no viene a comer.

Sopa de venas



Preparación

Picar las venas de la res cocinan por aparte con sal y cebolla en una olla a presión 15 minutos , luego destapar la olla y echarle arveja, papa amarilla, papa blanca, trocito de zanahoria, habichuela poquita . Se prepara un hogo cebolla, tallo de apio, perejil y ajo. Tiempo 30 minutos.

Arepas carisecas



Preparación:

Se muele el maíz seco, se agrega agua de panela fría y panela raspada , luego pasa por la máquina de moler, se amasa nuevamente, se preparan las arepas dándole forma redonda , se colocan en el “tiesto” o “tejo” de barro se dejan asar, hasta cuando doren.

Productos: maíz seco, panela raspada, aguapanela, máquina de moler, tiesto o tejo de barro.

Caspiroleta



Preparación

Se pone a hervir la leche, se le añaden los huevos y las galletas dulces o mantecada, se baten con un molinillo, se le puede echar brandy al gusto. Para una bolsa de leche 2 huevos y 4 paquetes de galletas de leche desmenuzadas y trocitos de panela al gusto.

Ayacos de Mazorca



Preparación

Los ayacos de mazorca se preparan con mazorca tierna, se muele en molino manual se escure la leche, se le echa a la masa si esta está muy dura, si no entonces no se le echa, agregar, sal, mantequilla, cuajada rayada o queso, o si le quieren relleno de carne o pollo, estos se envuelven en hojas de mazorca , Luego en el asiento de la olla se colocan hojas de mazorca para que no se quemem los ayacos y cuando empieza hervir el agua se meten los ayacos, se tapan con hojas de mazorca y se tapa la olla y cocinan durante 2 horas.

Turrón Cosmopolitan



Preparación

En una olla de hierro colado se agrega azúcar, panela y miel, se pone a dorar batiendo la mezcla ‘para que no se queme ni se pegue. Es importante batirla con una cuchara de madera. Hay que dejar que se dore toda la mezcla a fuego muy lento y que quede bien fundida. Se le agregan los colorantes naturales, anilina. Los colores más usados son el rojo, amarillo y azul que al mezclarse con la pasta da unos colores color pastel.

Después de esto se vierte en los moldes previamente enharinados y se deja secar. Una vez estén secos se envuelven en papel transparente.

Cazuela de Criadillas de cabro



Fuente: cazuela de criadillas recuperado de:

<http://imagenes.colombia.interlatin.com/sdi/2011/07/28/ad7a9fd91fe146b3a61bc499b6932315.jpg>

Preparación

Lavar las criadillas hasta quitarle el almizcle, después dejar hervir en agua hasta queden blandas, se le agrega cebolla, orégano o perejil, apio, zanahoria y papa picados en trozos grandes, luego se le hecha tostado al gusto.

Rellenas o Morcillas de papa



Preparación

Una olla grande, tripa de res, papa sin cascara y bien lavada, Sangre de res, perejil. Se pica la papa y se revuelve con la sangre y el perejil, luego se embute, en la tripa de res y se amarran, se ponen a cocinar a fuego lento 1 ½ horas y luego se sofríen a fuego lento

ANEXO D

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada:Dilfo Villamizar
- Edad:66 años
- Estado civil: Unión Libre
- Hijos: 10
- Procedencia:San Andrés
- Profesión u oficio:Campesino
- Lugar de la encuesta: Plaza de Mercado central B/manga
- Hora:11:40 AM
- Fecha:

Nombre del plato ALFANDOQUE O BATIDILLO

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

En la finca siempre tuvimos trapiche y entonces desde allí un primo me enseñó hacer alfandoque

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Cada 15 días hago el producto y lo vengo a vender a la plaza

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Mis papás y mi cuñado

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

El Alfandoque siempre lo preparo lo mismo con miel

5. ¿Cómo aprendió la receta? ¿de forma oral, escrita, visualizando?

¿Mirando, haciendo y escuchando?

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y ¿por qué?

Pues por ahora ninguno

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Cuchara de palo o pala de madera, recipiente de metal, mesa plana.

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

Se derrite la panela se revuelve con cuchara o pala de madera, hasta llegar a un punto espeso, se le agrega anís o queso o aguardiente, luego se deja secar y se envuelve con hojas de caña seca.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes?

Los productos son los mismos

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted o producto se consume actualmente o está desapareciendo y porque?

Tiende a desaparecer, solo se consigue en los pueblos.

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si__ No por qué?

La gente que lo hace es para negocio, pero no lo elaboran en las casas como tradición

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

Sería bueno que esté en algún lugar donde las nuevas generaciones puedan encontrarlo y elaborarlo

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada:

- Edad: 76 años
- Estado civil: Soltera
- Hijos: 4
- Procedencia: Onzaga
- Profesión u oficio: ama de casa
- Lugar de la encuesta: Girón
- Hora: 6:00 p.m.
- Fecha: Mayo 5 de 2015

Nombre del plato AREPAS DE MAZORCA

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

En el campo siempre me tocaba cocinar desde niña, porque mi mamá nos enseñaba

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Todos los días

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Mi mamá le gustaba que uno aprendiera porque tenía gente que trabajaba en la finca y nos tocaba ayudarlo

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Siempre las he hecho igual

5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando, haciendo

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y por qué?

Mis hijas

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Tiesto de hierro, antes habían tiestos de barro y ahí se cocinaban.

8. ¿Qué combustible utiliza?

Antes se hacían en leña ahora Gas y

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Se coge la mazorca tierna y se le quitan los granos (desgrana) y se tiene listo el molino, la sal y el queso

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

Molienda: se muele el maíz de mazorca tierna en un molino de hierro y se aprieta bien para que salga la masa delgada, esta suelta su jugo o leche.

Preparación: Se revuelve la masa con sal al gusto, luego se le echa un poquito de mantequilla para que no se peguen y luego se extiende la masa con una cuchara mojada ya que queda blanda, después se le echa encima queso en migajas y se extiende la segunda capa luego se voltea la arepa hasta que se ase.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?, ¿Utiliza los mismos ingredientes

Se utiliza lo mismo, pero el tiesto si cambio, antes era de barro ahora es de hierro.
Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

12. ¿Cree usted o producto se consume actualmente o está desapareciendo y porque?

Tiende a desaparecer aunque las hacen todavía en el campo

13.¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si__ No por qué?
Los que las hacemos no dejamos perder la tradición porque cuando hay mazorca las preparamos

14.¿Le guastaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?
Claro que sí, para que sepan las generaciones que hay ese producto.

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Manuel Hernández Suárez
- Edad 67 años __
- Procedencia Málaga
- Profesión u oficio _____
- Lugar de la encuesta: Vereda helechales Floridablanca _____
- Hora: __ 5:00_PM_

- Estado civil: casado
- Hijos: 3

CACAO EN BOLA

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

En la finca de mis papás aprendí hacer el cacao en bola

2. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Antes nos tocaba aprender cocinar para obreros y mi mamá nos enseñaba

3. ¿Cómo ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Ahora no lo preparan como antes, todo es industrial,

4. ¿Cuáles son los pasos que sigue usted para preparar su(s) plato (s)? (Pre alistamiento)

Se siembra la mata de cacao, se esperan 2 ½ años para que dé fruto de cacao, cuando ya esté maduro el fruto se corta con una macheta, se abre y se le sacan las semillas que están envueltas en una pulpa, esas semillas se echa en un recipiente para que se fermenten a la sombra 3 días, luego se sacan al sol y se extienden para que se sequen el primer día 3 horas y los siguientes días hasta que se seque bien la pepa de cacao, esto da un olor fermentado.

Proceso de Tostado: en una palangana (perol-cacerola) se echa, las pepas o semillas cacao y se va revolviendo con la cuchara de palo, hasta que vaya soltando la cascara que envuelve la semilla, se deja reposar un poco para poderle quitar la cascara completamente con la mano, luego la pepa queda libre.

Molienda: en una máquina de moler se echan las Pepas de cacao y quiebra por primera vez, con el molino suelto. Luego se aprieta para que salga la molienda más suelta, esta sale húmeda porque el cacao suelta un aceite, luego se muele pan blanco, panela, clavos y canela. Terminada la molienda, se revuelve en un platón, se le echa una pequeña porción de agua tibia, se amasa para que todos los ingredientes se incorporen, luego se elaboran las bolas de cacao y se dejan al aire libre 24 horas para que reposen y se sequen. Luego se pueden empacar en bolsas de plástico y se colocan en la nevera.

Preparación del chocolate: Para un pocillo de agua una bola de cacao o al gusto, se calienta el agua o la leche y se agrega el cacao, se deja hervir y se bate con un molinillo. Se puede Licuar después de que esté preparado para que quede cremoso.

El chocolate da mucha energía.

5. ¿Con que frecuencia lo elabora usted?

Cada vez que haya cosecha de cacao, guardo para hacer cacao en bola, para preparar todo el año para mí y mi familia, no lo vendo.

¿Cómo aprendió la receta? ¿(de forma oral, escrita, visual)?

Haciendo de forma oral

¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta?

Mi esposa, los hijos ya son profesionales y no se interesan mucho en esto

Relacionado con el plato

¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?, ¿Utiliza los mismos ingredientes?

Siempre he utilizado la misma receta

¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Molino manual, recipiente de plástico o de metal, cuchara de palo o de metal para revolver el cacao

¿Qué combustible utiliza?

—gas

El campo finca donde mis papás las veces que se tomaba, como cada 3 meses cuando daba olor de la molienda, venían los vecinos y se invitaban a tomar chocolate, o en reuniones familiares se invitaban a unas onces.

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Chela Arenis Guerrero
- Edad: 60 años
- Estado civil: Unión Libre
- Hijos: 2
- Procedencia: Surata

- Profesión u oficio: Vendedora de Comida
- Lugar de la encuesta: Plaza Central (Bucaramanga)
- Hora: 8:30 AM
- Fecha: 30 de marzo de 2015

Nombre del plato CHANFAINA

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

Entré a trabajar en un restaurante desde los 16 años y ahí comencé mi oficio

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Todos los días 44 años.

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

El patrón del restaurante y mis compañeros de trabajo.

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Antiguamente se preparaba como sudado seco con vísceras de cabro, ovejo o de ganado.

5. ¿Cómo aprendió la receta? ¿(de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando y practicando

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? ¿Y porque?

Mis empleados, mis hijos no saben

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Olla a presión (expres)

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Se compran todas viseras de res y los ingredientes, aquí se los compro a una persona que trabaja en la plaza

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

En una olla a presión (exprés) se vierten las vísceras de res (pajarilla, corazón, riñón, hígado, hueso)se pringan y se les saca el agua , des pues vuelven y se ponen a hervir y se le echa la verdura picada, apio, habichuela, arvejas frescas, zanahoria, cebolla, tomate, papa blanca, un poquito de macarrones , ajos y cilantro al gusto. Tiempo de preparación 30 minutos.

Sirve para subir las defensas del cuerpo.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

Antes se hacía en ollas de barro con viseras de cabro, ovejo o de ganado como sudado.

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o está desapareciendo SI
__NO porqué?

No aquí viene gente de Bogotá y otras partes el país y de aquí de Santander.

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si__ No ¿por qué?

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

Claro que si

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Azucena Rodríguez M
- Edad: 62 años
- Estado civil: Separada
- Hijos: 3
- Procedencia: Floridablanca (Santander)
- Profesión u oficio: Ama de casa
- Lugar de la encuesta: Barrio Niza
- Hora: 5:00Pm
- Fecha: 5 de abril 2015

Nombre del plato CASPIROLETA

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

Como ama de casa me ha gustado cocinar para mis hijos y preparo varias recetas

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Casi todos los días, pero esta especie de colada, de vez en cuando

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Mi mamá me enseñó esta receta

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Se ha preparado de la misma manera

5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)?

Ella me decía y yo lo hacía

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? ¿Y porque?

Nadie, creo que ahora venden productos o bebidas parecidas como la avena, claro que es diferente entonces no les interesa saber.

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Jarra de metal

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Alistar una jarra limpia, leche, huevos, panela y galletas de leche.

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

Se pone la leche a hervir, se le añaden los huevos y las galletas y se batien con un molinillo, se le puede echar vino al gusto. Para una bolsa de leche 2 huevos y 4 galletas desmenuzadas y trocito de panela al gusto.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

Son los mismos

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o está desapareciendo SI X NO y porque?

Casi nadie la consume porque desconoce el nombre y el producto

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si X No ¿por qué?

Esta colada la hacían nuestros padres y abuelos, y como ahora se consiguen en las tiendas productos fácil de conseguir ya son instantáneas, en cambio esta es más elaborada, pues no las preparan porque no hay tiempo.

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

Claro que si

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Gloria Celis Hernández
- Edad: _53 años
- Procedencia Lebrija
- Profesión u oficio_ cocinera
- Lugar de la encuesta: Bucaramanga
- Hora: __ 5:00 _PM_
- Estado civil: casado
- Hijos: 3
-

MAZAMORRA

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

La mamá la enseñó cocinaban para la familia

2. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

El esposo y la casa de familia

3. ¿C3mo ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Hay recetas nuevas, se hacen cremas, ya pr3cticamente se calienta el agua y se echa en la olla

4. ¿Cu3les son los pasos que sigue usted para preparar su(s) plato (s)? (Pre alistamiento)

Preparaci3n

Ingredientes, sal, harina maíz

Se pone a calentar el agua, luego se le agrega carne o hueso, alverjas, cebolla picada

En otro recipiente se le echa la harina de maíz en agua fr a para que se disuelva y papa blanca,

5. ¿Con que frecuencia lo elabora usted?

En campo se elabora con frecuencia imagínese hace 40 a os, aqu í en la ciudad ya no he vuelto a preparar porque no les gusta.

¿C3mo aprendió la receta? ¿(De forma oral, escrita, visual)?

Mi mama me explico le iban diciendo y yo iba haciendo

¿Qui3n ha mostrado inter3s en aprender su receta?

Mis hermanas

Relacionado con el plato

¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?, ¿Utiliza los mismos ingredientes?

Siempre he utilizado la misma receta

¿Qu3 utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Molino manual, recipiente de pl3stico o de metal, para moler el maíz, cuchara de palo o de metal para revolver la sopa

El Secreto es estar de buen genio, revolver mientras hierve porque se pega, calcular cu3nto de harina y cuanto de agua

¿Qu3 combustible utiliza?

Anteriormente se utilizada la leña, ahora es el gas

Relacionado con el Patrimonio, Tradici3n e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o est3 desapareciendo SI x__NO y porque?

La tradici3n de moler uno mismo el maíz y molerlo y preparar la mazamorra se desapareci3, porque hay otras harinas empacadas, inclusive la mazamorra ya no se hace en las casas de familia donde trabajo

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si No por qué?

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural de nuestra provincia?

Si para que los muchachos y la gente sepa cómo fue que nos criamos con los productos del campo

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: José Olimpo Álvarez Carreño
- Edad: 47 años
- Estado civil: Soltero
- Hijos: 1 (una)
- Procedencia: Bucaramanga
- Profesión u oficio: Bachiller
- Lugar de la encuesta: Barrio San Alonso (Bucaramanga)
- Hora: 10: 15 AM
- Fecha: 30 de marzo de 2015

Nombre del plato PATA CON YUCA

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

Mi papá nos ponía ayudarle junto con mis hermanos a preparar este plato

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Todos los días hace 24 años

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Mi papá

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Siempre se ha preparado de la misma manera, pero sé que otros lados le echan soda cáustica para ablandarla

5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando y haciendo

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y porque?

Mis hermanos y les interesa porque les gusta la cocina, tengo un hermano que es chef.

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Olla a presión (expres)

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Se compra la para de res en la plaza, se le quita la canilla, se limpia y se lava bien de manera que no quede oliendo a potrero, se cocina en la olla a presión desde un día anterior, para servir al día siguiente.

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

En una olla a presión se echa, ¼ parte de agua y agregar sal, Tiempo de cocción 2 ½ horas. Aparte se prepara hogao rama de apio, cebolla, tomate condimentos y miga de pan, cuando ablande la pata, se le echa el hogao, se revuelve y se coloca a fuego lento para que se incorporen los ingredientes.

Se coloca a baño de maría para conservarla caliente, aquí se consume desde la 10 AM hasta las 1PM. Esta comida es pesada para la digestión por esto después de esta hora la gente no viene a comer.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

Los productos son los mismos

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o está desapareciendo SI
__NO X ¿y porque?

La gente consume mucho este plato, aquí vienen personas de diferentes lugares del país y también extranjeros. (Italianos, españoles, argentinos).

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si__ No X ¿por qué?
Pero si no se enseña a otros se pierde la tradición.

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural de nuestra provincia?

Si claro porque si, para no perder la identidad

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Chela Arenis Guerrero
- Edad: 60 años
- Estado civil: Unión Libre
- Hijos: 2
- Procedencia: Surata
- Profesión u oficio: Vendedora de Comida
- Lugar de la encuesta: Plaza Central (Bucaramanga)
- Hora: 8:30 AM
- Fecha: 30 de marzo de 2015

Nombre del plato PICHON

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

Entré a trabajar en un restaurante desde los 16 años y ahí comencé mi oficio

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Esta sopa solamente se hace los domingos porque la higiene no deja hacerlo todos los días.

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

El patrón del restaurante y mis compañeros de trabajo.

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Se ha preparado de la misma manera

5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando y practicando

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? ¿Y porque?

Mis empleados, mis hijos no saben

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Recipiente de hierro

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

La sangre de res se recoge cuando sacrifican la res y se corta, con la sangre clara, se hace el pichón

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

En un recipiente de hierro se pone cocinar la sangre clara después de haberla cortado, hasta que hierva, se le echa papa, arvejas y se agrega leche y guacas cuando este consistente se apaga y se hace un ahogao le pone perejil al gusto, cebolla, tomate, pimentón se sofríe, luego se sirve y se acompaña con yuca.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

Son los mismos

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o está desapareciendo SI
__NO Xy porque?

No aquí vienen a consumir gente que esta baja de defensas o porque les gusta.

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si__ No X¿por qué?
Ella hace un gesto, dice para mí no porque lo preguntan.

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

Claro que si

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Dilfo Villamizar
- Edad: 66 años
- Estado civil: Unión Libre
- Hijos: 10
- Procedencia: San Andrés
- Profesión u oficio: Campesino
- Lugar de la encuesta: Plaza de Mercado central B/manga
- Hora: 11:40 AM
- Fecha:

Nombre del plato RELLENAS DE PAPA

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

A mí me gustaban las rellenas y por eso me interesó saber cómo se elaboraban

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Las rellenas las hacia cada 8 días para vender pero ya no

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Mi mamá le gustaba que uno aprendiera porque tenía gente que trabajaba en la finca y nos tocaba ayudarle

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)? no

5. ¿Cómo aprendió la receta? ¿(de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando, haciendo

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? ¿Y porque?

Pues por ahora ninguno

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Una olla grande, tripa de res , papa sin cascara y bien lavada, Sangre de res, perejil

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

Se pica la papa y se revuelve con la sangre y el perejil, luego se embute, en la tripa de res y se amarran, se ponen a cocinar a fuego lento 1 ½ horas y luego se sofríen

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

Los productos son los mismos

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted o producto se consume actualmente o está desapareciendo y porque?

La rellena con papa muy poca gente lo hace, ahora hace rellenas con arroz y esa es la más comercial

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si__ No por qué?

Tiende a desaparecer porque las nuevas generaciones ahora les gusta comida que no tenga grasa

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

Sería bueno que este en algún lugar donde puedan las nuevas generaciones encontrarlo y elaborarlo

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con la persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: María Ismenia Pedraza
- Edad: 61 años
- Estado civil: Casada
- Hijos: 2
- Procedencia: San Andrés Sder
- Profesión u oficio: Profesora pensionada

- Lugar de la encuesta: La concordia (Bucaramanga)
- Hora: 7:00 pm
- Fecha: 10 de marzo de 2015

Nombre del plato SOPA DE CHOROTAS DE MAIZ

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

Quando mi mamá nos enseñaba para ayudarle a cocinar a los obreros de la finca que teníamos

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

La sopa de chorotas, ya no las preparo pero antes nos tocaba dos veces por semana para darle a los obreros de la finca

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Mi maña, y cuando vivía mi abuela, nos enseñó a mí y a mis hermanos

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Quando la hacíamos era de manera artesanal, pues utilizábamos ollas de barro y cucharas de palo, creo que no ha cambiado la base que es el maíz.

5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando y practicando

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y porque?

Mi empleada, mis hijos no saben cocinar

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Olla de metal y cucharas para revolver

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Se deben tener los ingredientes, Maíz, alverjas, el molino, hueso o carne

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

El día anterior en agua hirviendo se echa el maíz, se deja un poquito (un hervor), se apaga el fuego y se deja en agua.

Al siguiente día se muele el maíz primero en grueso en una máquina de moler, luego se vuelve a moler para afinar la masa pero añadiendo la cebolla, rama de apio, perejil, cilantro, orégano, ajo. Se amasa con una poquita de agua o caldo del que se está preparando la sopa.

La cantidad de masa para las tiras de la sopa y otra porción para revolver con la sopa.

Se pone la olla al fogón las porciones de agua dependiendo de los platos que se van servir más o menos medio litro por plato, cuando el agua este caliente se añade la carne de murillo hueso de res.

Luego se le incorpora el frijol verde desgranado, las habas, el plátano guineo que han sido picados con una cuchara, para dejar hervir por otra media hora aproximadamente o cuando el frijol haya ablandado, se continúa echando picada la zanahoria, el apio o arracacha y ahuyama.

Cuando lo anterior haya hervido por otra media hora aproximadamente se incorpora a la sopa la alverja verde, y las papas amarilla y blanca picadas, las guacas picadas. Continúa hirviendo la sopa por otra media hora. Se hacen bolitas de maíz y luego se le hace un hueco, después de agregan a la sopa.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

Antes se hacía en ollas de barro pero los ingredientes son los mismos

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o está desapareciendo el plato ya no se consume como antes, este platos se servía a la hora del almuerzo, 2 veces por semana para los obreros?

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo?, por qué?

La tradición fue desapareciendo porque la han remplazado otras harinas para hacer sopas. Y son más rápidas de preparar, este plato necesita tiempito para elaborar las chorotas.

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

Claro que si para que otras personas la vuelvan a revivir

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con la persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Maria Ismenia Pedraza
- Edad: 61 años
- Estado civil: Casada
- Hijos: 2
- Procedencia: San Andrés Sder
- Profesión u oficio: Profesora pensionada
- Lugar de la encuesta: La concordia (Bucaramanga)
- Hora: 7:00 pm
- Fecha: 10 de marzo de 2015

Nombre del plato SOPA RUYAS DE MAIZ

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

Quando mi mamá nos enseñaba para ayudarle a concinar a los obreros de la finca que teníamos

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

La sopa de ruyas ya no las preparo pero antes nos tocaba dos veces por semana para darle a los obreros de la finca

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

Mi mamá y cuando vivía mi abuela, nos enseñó a mí y a mis hermanos

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Quando la hacíamos era de manera artesanal, pues utilizábamos ollas de barro y cucharas de palo, creo que no ha cambiado la base que es el maíz.

5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando y haciendo

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y porque?

Mi empleada, mis hijos no saben cocinar

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Olla de metal y cucharas para revolver

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Se deben tener los ingredientes , maíz sancochado, guineo, zanahoria, Frijol verde, plátano, apio o arracacha, ahuyama, habas, alverja verde, papa amarilla, papa blanca, sal, perejil, cebolla larga, ajo, apio en rama, cilantro, guacas, hueso res o carne de murillo y orégano.

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

Masa para las Ruyas: el día anterior en agua hirviendo se echa el maíz, se deja un poquito (un hervor), se apaga el fuego y se deja en agua.

Al siguiente día se muele el maíz primero en grueso en una máquina de moler, luego se vuelve a moler para afinar la masa pero añadiendo la cebolla, rama de apio, perejil, cilantro, orégano, ajo. Se amasa con una poquita de agua o caldo del que se está preparando la sopa.

La cantidad de masa para las tiras de la sopa y otra porción para revolver con la sopa.

Se pone la olla al fogón las porciones de agua dependiendo de los platos que se van servir más o menos medio litro por plato, cuando el agua este caliente se añade la carne de murillo hueso de res.

Luego se le incorpora el frijol verde desgranado, las habas, el plátano guineo que han sido picados con una cuchara, para dejar hervir por otra media hora aproximadamente o cuando el frijol haya ablandado, se continúa echando picada la zanahoria, el apio o arracacha y ahuyama.

Cuando lo anterior haya hervido por otra media hora aproximadamente se incorpora a la sopa la alverja verde, y las papas amarilla y blanca picadas, las guacas picadas. Continúa hirviendo la sopa por otra media hora.

Se añade a la sopa las tiras de la masa preparada con el maíz sancochado. Las tiras se realizan cogiendo con la mano una porción de masa y apretando la mano sale por entre los dedos las tiras que caen a la sopa, posteriormente se añade otra porción de masa y se revuelve la sopa para que espese, y por último después de un tiempo se añaden las chorotas, dejando hervir hasta que se cocinen, sin desbaratarse.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

Antes se hacía en ollas de barro pero los ingredientes son los mismos

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o está desapareciendo el plato
ya no se consume como antes, este platos se servía a la hora del almuerzo, 2 veces por semana
para los obreros

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo?, por qué?

La tradición fue desapareciendo porque la han remplazado otras harinas para hacer sopas. Y
son más rápidas de preparar, este plato necesita tiempito para elaborar las chorotas.

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que
permaneciera como identidad cultural del nuestra provincia?

Claro que si para que otras personas la vuelvan a revivir

ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo identificar los principales platos típicos ancestrales del Núcleo Provincial Metropolitano de Santander. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

Relacionado con La persona

- Nombre de la Persona Entrevistada: Chela Arenis Guerrero
- Edad: 60 años
- Estado civil: Unión Libre
- Hijos: 2
- Procedencia: Surata
- Profesión u oficio: Vendedora de Comida
- Lugar de la encuesta: Plaza Central (Bucaramanga)
- Hora: 9:00 AM
- Fecha: 30 de marzo de 2015

Nombre del plato SOPA DE VENAS

Relacionado con el saber

1. ¿Cómo inicio su interés por la cocina?

Entré a trabajar en un restaurante desde los 16 años y ahí comencé mi oficio

2. ¿Con que frecuencia cocina usted?

Todos los días 44 años.

3. ¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?

El patrón del restaurante y mis compañeros de trabajo.

4. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Antiguamente se preparaba como sudado seco con vísceras de cabro, ovejo o de ganado.

5. ¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)?

Mirando y practicando

6. ¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y porque?

Mis empleados, mis hijos no saben

Relacionado con el plato

7. ¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?

Olla a presión (expres)

8. ¿Qué combustible utiliza?

Gas

9. ¿Cuáles son los pasos (Pre alistamiento) para preparar su(s) plato (s)?

Se compran las venas y las verduras que va agregarle.

10. ¿Cuéntenos cómo prepara Usted este plato o producto, ingredientes, secretos, tiempo de preparación?

Picar las venas de la res cocinan por aparte con sal y cebolla en una olla a presión 15 minutos , luego destapar la olla y echarle arveja, papa amarilla, papa blanca, trocito de zanahoria, habichuela poquita . Se prepara un hogo cebolla, tallo de apio, perejil y ajo. Tiempo 30 minutos.

11. ¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?,
¿Utiliza los mismos ingredientes

uso los mismos ingredientes

Relacionado con el Patrimonio, Tradición e Identidad

¿Cree usted que este plato o producto se consume actualmente o está desapareciendo SI
X_NO _ y porque?

Aquí la vendo pero no la elaboran en todos los restaurantes

¿Cree que la tradición de elaborar estos platos se está perdiendo? Si No por qué?

La sopa de venas, a veces la preguntan, la gente joven no sabe qué es eso

¿Le gustaría que este plato y/o producto se resguardara en un documento para que permaneciera como identidad cultural de nuestra provincia?

Claro que si

ANEXO E

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A CHEF

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los chef de la zona Núcleo Provincial Metropolitano de Santander conocen y preparan los platos objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Crhistian Quintero
- Procedencia: Bucaramanga
- Profesión u oficio: Chef SENA restaurante Corcovado
- Años de Experiencia:21
- Lugar de la encuesta: Bucaramanga
- Hora: 9:00 p.m.
- Fecha: 25 de junio

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con X

- Alfandoque
- Rellenas de Papa X
- Arepas Cariseca X
- Arepas de Mazorca x
- Cacao en bola X
- Chanfaina X
- Pichón X
- Sopa de venas X
- Sopa de Chorotas
- Caspiroleta X
- Pata de res X
- Sopa de ruyas X
- Ayacos de mazorca X
- Turrón Cosmopolitan de colores X
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra X

2-. ¿Usted actualmente prepara alguno de esos platos? Cuáles. Y donde aprendió prepararla, quien le enseñó- sancocho de chorotas, arepa mazorca, chanfaina, ayacos. En la casa paterna, mi abuela y mi madre. Después en clase en el SENA

3. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Si ha cambiado, los ingredientes se han ido cambiando o y las recetas modificando

Consume os paltos anteriores (no), solo el ayaco de mazorca

4-. ¿En d3nde los consume? Por encargo

5-. ¿Usted cree que estos platos tienden a rotas desaparecer? Si

6-. ¿Que se debe hacer para que estos platos se conserven en la tradici3n santanderina?

Es importante que desde los centros educativos enseñen a los estudiantes las tradiciones de nuestros ancestros y la cocina t3pica ancestral santanderina. Que las escuelas construyan.

Y Que haya fogones de leña, hornos de piedra

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A CHEF

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los chef de la zona Núcleo Provincial Metropolitano de Santander conocen y preparan los platos objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: William López Flórez
- Procedencia: Bucaramanga
- Profesión u oficio: Chef Hotel Chicamocha
- Años de Experiencia:20
- Lugar de la encuesta: Bucaramanga
- Hora: 10:00 a.m.
- Fecha: 25 de julio

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con X

- Alfandoque x
- Rellenas de Papa x
- Arepas Cariseca x
- Arepas de Mazorca x
- Cacao en bola x
- Chanfaina x
- Pichón x
- Sopa de venas x
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta x
- Pata de res x
- Sopa de ruyas x
- Ayacos de mazorca x
- Turrón Cosmopolitan de colores x
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra x

2-. ¿Usted actualmente prepara alguno de esos platos? Cuáles. Y quien le enseñó
Mazamorra y sopa de ruyas, sancocho con chorotas. le enseñó las abuelas

3. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Si, los ingredientes y la forma de prepararla y utensilios. Los fogones eran a leña

4-. ¿En dónde los consume?

Ayacos de mazorca, sopa de venas, en la plaza de mercado.

5-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? Y porque?

Rellenas, criadillas, porque se ha perdido la tradición porque las mamás ya no cocinan y se perdió la tradición, de que eran ellas las que cocinaban

6-. ¿Qué se debe hacer para que estos platos se conserven en la tradición santanderina?

Capacitando las nuevas generaciones, investigación en gastronomía, clases de antropología

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A CHEF

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los chef de la zona Núcleo Provincial Metropolitano de Santander conocen y preparan los platos objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Jorge Enrique Afanador
- Procedencia: Bucaramanga
- Profesión u oficio: Chef restaurante Tony
- Años de Experiencia:26
- Lugar de la encuesta: Bucaramanga
- Hora: 10:00 a.m.
- Fecha: 25 de julio

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con X

- Alfandoque x
- Rellenas de Papa x
- Arepas Cariseca x
- Arepas de Mazorca x
- Cacao en bola x
- Chanfaina x
- Pichón x
- Sopa de venas x
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta x
- Pata de res x
- Sopa de ruyas x
- Ayacos de mazorca x
- Turrón Cosmopolitan de colores x
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra x

2-. ¿Usted actualmente prepara alguno de esos platos? Cuáles. Y quien le enseño
Arepas de mazorca y los ayacos, guarapo y chicha de maíz.

3. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Sí, porque se perdió la identidad en los restaurantes, son pocos los restaurantes típicos.

4-. ¿En dónde los consume?

Plazas de mercado. Y en los pueblos y veredas

5-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? Y porque?

La mayoría de estos platos si no se hace algo para preservarlo se van a perder porque casi no se preparan. El santanderano casi no apoya lo tradicional de la región.

6-. ¿Qué se debe hacer para que estos platos se conserven en la tradición santandereana?

En nuestro caso los dueños del restaurante se han preocupado por dar a conocer la comida típica santandereana, impulsando la tradición de la región, vistiendo a los meseros de trajes típicos, y dando degustaciones de los platos tradicionales de Santander

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A CHEF

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los chef de la zona Núcleo Provincial Metropolitano de Santander conocen y preparan los platos objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Oscar Cárdenas
- Procedencia: Bucaramanga
- Profesión u oficio: chef restaurante el hipopótamo
- Años de Experiencia: 16
- Lugar de la encuesta: Bucaramanga
- Hora: 3:15 Pm
- Fecha: Mayo 20 de 2015
-

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con X

- Alfandoque
- Rellenas de Papa x
- Arepas Cariseca x
- Arepas de Mazorca x
- Cacao en bola x
- Chanfaina x
- Pichón x
- Sopa de venas x
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta
- Pata de res x
- Sopa de ruyas x
- Ayacos de mazorca x
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra x

2-. ¿Usted actualmente prepara alguno de esos platos? Cuáles. Y quien le enseñó

Arepas de mazorca y los ayacos, los demás hace mucho tiempo no se consumen ni los preguntan en el restaurante.

3. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Ahora ha cambiado, porque hasta los utensilios que se utilizan son diferentes, la materia prima no es igual, ahora vienen harinas pre cocidas de maíz, incluso antes se hacían en fogones de leña y ahora se utiliza el gas.

4-. ¿En dónde los consume?

En los pueblos y en el campo todavía puede encontrarlos y probarlos.

5-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? Y porque?

Hay una característica y es que la gente joven no consume comida típica, en el restaurante a veces no consumen ni la arepa amarilla de maíz nos toca hacer arepa de maíz blanco.

6-. ¿Qué se debe hacer para que estos platos se conserven en la tradición santandereana?

Los centros de cultura deben impulsar la comida de la región haciendo eventos y en las instituciones donde haya programas de cocina, para que conozcan la historia y nuestra cultura.

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A CHEF

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los chef de la zona Núcleo Provincial Metropolitano de Santander conocen y preparan los platos objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Jorge Nova
- Procedencia: Bucaramanga
- Profesión u oficio: Chef restaurante Mata de Plátano
- Años de Experiencia: 40 años
- Lugar de la encuesta: Bucaramanga
- Hora: 2:30 PM
- Fecha: Mayo 20 de 2015

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con X

- Alfandoque x
- Rellenas de Papa x
- Arepas Cariseca x
- Arepas de Mazorca x
- Cacao en bola x
- Chanfaina x
- Pichón x
- Sopa de venas x
- Sopa de chorotas x
- Caspiroleta x
- Pata de res x
- Sopa de ruyas x
- Ayacos de mazorca x
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra x

2-. ¿Usted actualmente prepara alguno de esos platos? Cuáles. Y quien le enseñó

Algunos de esos los preparaba, pero ahora uno que otro por ejemplo la sopa de vena, la mazamorra, la cazuela de criadilla desapareció ese si no lo he vuelto a ver.

3. ¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar este (o estos) plato (s)?

Algunas cosas sí han cambiado porque no se encuentran ingredientes fácilmente, toca buscarlos por allá en los pueblos.

4-. ¿En dónde los consume?

Lo que eran las sopas, nosotros los preparábamos en Barichara, pero después que nos vinimos hace muchos años no las he vuelto a comer.

5-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? ¿Y por qué?

Por supuesto, las personas que pertenecen a nuevas generaciones no comen aquellas comidas porque prefieren otras preparaciones modernas.

6-. ¿Qué se debe hacer para que estos platos se conserven en la tradición santandereana?

Enseñar a la gente y a la juventud sobre nuestras tradiciones en la cocina, para que no se pierda.

ANEXO F

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los estudiantes de Gastronomía de la Unab conocen y preparan los **Platos Típicos Santandereanos** objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Daniel Mauricio Gómez
- Procedencia: Bucaramanga
- Edad: 20 años
- Hora: 9:22 AM
- Fecha: 28/07/15

Nombres de los platos

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con una x al frente de cada producto

- Alfandoque X
- Rellenas de Papa X
- Arepas Cariseca
- Arepas de Mazorca X
- Cacao en bola X
- Chanfaina X
- Pichón X
- Sopa de venas X
- Sopa de chorotas X
- Caspiroleta X
- Pata de res X
- Sopa de ruyas X
- Ayacos de mazorca X
- Turrón Cosmopolitan de colores X
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra X

2-. ¿Cómo los conoció, quien le hablo de ellos, y dónde?

Por parte de mi familia mis abuelos hacían algunos de estos platos y les enseñaron a sus hijos a cocinar desde temprana edad

3. ¿Ha preparado alguno de estos platos?

Arepas de mazorca rellenas de papa y sancocho de chorotas

4-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? porque?

Porque la gente se interesa más por los platos finos y de restaurantes extranjeros y no por rescatar nuestras raíces como si lo hacen otras culturas gastronómicas del mundo

5-. ¿Les interesaría conocer la preparación y las historia de estos platos?

Claro porque es muy importante saber de nuestra historia para darla a conocer al mundo

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los estudiantes de Gastronomía de la Unab conocen y preparan los **Platos Típicos Santandereanos** objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Mayerly Velandia Herrera
- Procedencia: Santander
- Edad: 18
- Hora: 9:00
- Fecha: 28/07/2015

Nombres de los platos

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con una x al frente de cada producto

- Alfandoque
- Rellenas de Papa x
- Arepas Cariseca x
- Arepas de Mazorca X
- Cacao en bola X
- Chanfaina X
- Pichón X
- Sopa de venas X
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta X
- Pata de res X
- Sopa de ruyas X
- Ayacos de mazorca X
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra X

2-. ¿Cómo los conoció, quien le hablo de ellos, y dónde?

Mi mamá me dio por primera vez soy facinada con la comida de mi madre.

3. ¿Ha preparado alguno de estos platos?

Si, casi todos son platos que disfruto cuando los preparo

4-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? ¿Por qué?

No contesto

5-. ¿Les interesaría conocer la preparación y las historia de estos platos?

Si

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los estudiantes de Gastronomía de la Unab conocen y preparan los **Platos Típicos Santandereanos** objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Shneider Acuña Maldonado
- Procedencia: Bucaramanga
- Edad:17
- Hora: 9:23
- Fecha: 28/07/15

Nombres delos platos

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con una x al frente de cada producto

- Alfandoque
- Rellenas de Papa X
- Arepas Cariseca
- Arepas de Mazorca X
- Cacao en bola
- Chanfaina X
- Pichón
- Sopa de venas
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta X
- Pata de res X
- Sopa de ruyas
- Ayacos de mazorca X
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra X

2-. ¿Cómo los conoció, quien le hablo de ellos, y dónde?

Por medio de mi Familia

3. ¿Ha preparado alguno de estos platos?

Si

4- ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? porque?

Si, por lo que hoy en día las personas se van por lo más fácil o lo que tienen a la mano

5- ¿Les interesaría conocer la preparación y las historias de estos platos? Sí

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los estudiantes de Gastronomía de la Unab conocen y preparan los **Platos Típicos Santandereanos** objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratará de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Eliana Cabrera Galvis
- Procedencia: Florencia
- Edad: 20
- Hora: 9:20
- Fecha: 28/07/15

Nombres de los platos

1- ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con una x al frente de cada producto

- Alfandoque
- Rellenas de Papa X
- Arepas Cariseca
- Arepas de Mazorca
- Cacao en bola
- Chanfaina
- Pichón
- Sopa de venas
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta
- Pata de res
- Sopa de ruyas
- Ayacos de mazorca X
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra

2-. ¿Cómo los conoció, quien le hablo de ellos, y dónde?

Los conocí por medio de una señora con la que convivo en Bucaramanga

3. ¿Ha preparado alguno de estos platos?

No, ninguno

4-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? porque?

Porque los tiempos han cambiado y hay muchos alimentos y preparaciones nuevas que llevan mucha diversidad y se va escogiendo lo bueno, moderno y económico

5-. ¿Les interesaría conocer la preparación y las historia de estos platos?

Si me interesaría conocer su procedencia y preparaciones

ENTREVISTA ESTRUCTURADA A ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA

La presente encuesta tiene como objetivo verificar si los estudiantes de Gastronomía de la Unab conocen y preparan los **Platos Típicos Santandereanos** objeto de esta investigación. Esta información será de exclusivamente de uso académico y se tratara de manera confidencial.

- Nombre de la Persona Entrevistada: Dairo Gelvez León
- Procedencia: Bucaramanga
- Edad: 18 años
- Hora: 9:35
- Fecha: 28/07/15

Nombres delos platos

1-. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de Santander conoce Usted? Marque con una x al frente de cada producto

- Alfandoque
- Rellenas de Papa X
- Arepas Cariseca
- Arepas de Mazorca X
- Cacao en bola
- Chanfaina X
- Pichón
- Sopa de venas
- Sopa de chorotas
- Caspiroleta
- Pata de res X
- Sopa de ruyas X
- Ayacos de mazorca X
- Turrón Cosmopolitan de colores
- Cazuela de Criadillas de cabro
- Mazamorra X

2-. ¿Cómo los conoció, quien le hablo de ellos, y dónde?

Por mis abuelos y otras personas en california (Sder) y otros lugares

3. ¿Ha preparado alguno de estos platos?

No, ninguno

4-. ¿Usted cree que estos platos tienden a desaparecer? porque?

Si pues las tradiciones se van cambiando

5-. ¿Les interesaría conocer la preparación y las historia de estos platos?

Si me interesaría

ANEXO G

CARTA DE AUTORIZACION

Yo, _____
_____ con Cedula de Ciudadanía
numero _____ expedida
en _____ declaro que he
aceptado ser entrevistado por Luz Marina Rodríguez Martínez y
Wilson Arturo Cáceres Flórez y que los(as) autorizo a usar la
entrevista con fines exclusivamente académicos e investigativos.

Autorización dada en _____ a los
_____ días del mes de _____ del 2015.

Firma

Cedula de ciudadanía:

Teléfono:

ANEXO H

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA VICERRECTORÍA ACADÉMICA

Dirección de currículo

GUIA DE CÁTEDRA PARA PROGRAMAS DE PREGRADO

TÉCNICOS PROFESIONALES – TECNOLÓGICOS Y PROFESIONALES

Instructivo para su diligenciamiento

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA

- 1.1. Unidad Académica: Nombre de la unidad académica a la que pertenece la actividad.
- 1.2. Código: El asignado por el sistema a la unidad académica señalada en 1.1
- 1.3. Programa: Nombre del programa al que pertenece la actividad académica.
- 1.4. Código: El asignado por el sistema al programa señalado en 1.3.

Código	Unidad Académica	Código	Programa
SA	Estudios en ciencias biológicas y de la salud	MED	Medicina
		PSI	Psicología
		ENF	Enfermería
AD	Estudios en ciencias administrativas	ADM	Administración de Empresas - Presencial
		ADV	Administración de Empresas – Virtual
		ADMD	Administración de Empresas - Dual
		ADH	Administración Turística y Hotelera
CO	Estudios en ciencias económicas y contables	ECO	Economía
		COP	Contaduría Pública – Presencial
		CPV	Contaduría Pública – Virtual
CA	Estudios en ciencias de la comunicación y artes audiovisuales	COM	Comunicación Social
		AAU	Artes Audiovisuales
		LIT	Literatura – Virtual
DE	Estudios en Ciencias Jurídicas y Políticas	DER	Derecho
FM	Estudios en Ingenierías Fisicomecánicas	IMK	Ingeniería Mecatrónica
		IEE	Ingeniería en Energía
IA	Estudios en Ingenierías Administrativas	IFI	Ingeniería Financiera
		IMR	Ingeniería de Mercados
IS	Estudios en Ingenierías de Sistemas	ISI	Ingeniería de Sistemas
DU	Ciencias de la Educación	EPR	Educación Preescolar
		TLOD	Logística y Distribución –Presencial.
		TICC	Inv. Criminal y Ciencias Forenses –

FT	Estudios Técnicos y Tecnológicos		Presencial.
		TGSO	Gestión de Sistemas Operativos y redes de Computadoras – Presencial.
		TGRD	Gestión de Redes de Datos y sistemas operativos - Virtual.
		TRFA	Regencia de Farmacia – Virtual.
		EPR	Gestión Gastronómica.
DU	Estudios en Música	MUS	Música
DMCN	Departamento de estudios en matemáticas y ciencias naturales		
DESH	Departamento de estudios sociohumanísticos		
DLEN	Instituto de Lenguas		
DBIU	Departamento de bienestar universitario		

1.5 Nivel: Nivel educativo y de formación que corresponda a la actividad.

Nivel educativo	Nivel de formación
Pregrado	Técnico profesional
	Tecnológico
	Profesional
Posgrado	Especialización
Posgrado	Maestría
	Doctorado

1.6 Actividad Académica:

Módulo: Es una parte integral de un programa, con sentido en sí mismo y al mismo tiempo articulado al programa mediante relaciones determinadas por las competencias de formación de una titulación. Desarrolla al menos una unidad de competencia y su evaluación corresponde a la verificación de al menos una capacidad o habilidad específicas. El módulo culmina con la verificación de la competencia alcanzada.

Asignatura o Curso: Información que se imparte en etapas y fracciones de tiempo denominadas clases, determinadas por el ejercicio docente, en cumplimiento de objetivos previstos en un plan de formación para la obtención de una titulación. El curso o asignatura culmina con la verificación del objetivo alcanzado.

Laboratorio: Ejercicio práctico de aplicación, realizado en un espacio dotado de todo lo necesario para la experimentación o la investigación técnica o científica, con el propósito de verificar conocimientos obtenidos mediante Información, recibida en clases, asignaturas o cursos. El laboratorio culmina con la verificación de la información obtenida.

Taller: Ejercicio práctico de aula, realizado para la producción de nuevos

Productos, mediante la utilización de herramientas en la transformación de materiales. El taller culmina con la verificación del producto construido.

Práctica: Ejercicio de aplicación en el aula o en algún espacio determinado para su ejecución, está soportado en una guía de práctica y culmina cuando se evalúan y califican los resultados o competencias propuestas.

Seminario: Ejercicio interactivo, programado como parte de un proceso de Construcción de sentido de una temática particular o de una propuesta académica realizada en más de una sesión y que conduce a un producto de conocimiento, validado por un texto de construcción colectiva. Su resultado es un texto escrito.

Núcleo Integrador: Es una estrategia de pedagógica que busca integrar los Conocimientos que el estudiante aprende en las aulas, en un resultado que permite mostrar el avance, calidad y participación en el proceso de aprendizaje de los estudiantes y profesores, en relación con los recursos y los instrumentos pedagógicos empleados para el cabal cumplimiento de las competencias de formación.

Trabajo de Grado: Es una actividad propuesta por los programas, conducente a la demostración objetiva y descriptiva de las capacidades y Competencias logradas a lo largo del proceso de formación de un estudiante. Su resultado puede ser un ejercicio determinado por tipos de productos finales, tales como: productos textuales, producciones audiovisuales, composiciones artísticas, prototipos técnicos, desarrollos Tecnológicos, aplicaciones industriales, etc. Todo trabajo de grado, debe estar acompañado de un texto escrito que muestre de manera descriptiva el método empleado y la propuesta de sentido lograda con su ejecución.

1.7 Nombre de la actividad académica: escriba el nombre con que se identifica la actividad señalada en 1.6.

1.8 Código NRC del catálogo institucional que le corresponde a la actividad académica.

1.9 Campo de formación que corresponda a la actividad académica

Campos de formación
Ciencias Biológicas y de la Salud
Ingenierías
Ciencias Administrativas, Económicas y Contables
Ciencias Jurídicas
Ciencias de la Educación
Ciencias de la comunicación y del lenguaje
Música
Estudios Técnicos y Tecnológicos

1.10 Código que corresponda a 1.9.

Códigos	Campos de formación	Códigos	Programas
		MED	• Medicina

SA	Ciencias Biológicas y de la Salud	PSI	<ul style="list-style-type: none"> • Psicología • Enfermería.
		ENF	
FM IA SA	Ingenierías	IMK	<ul style="list-style-type: none"> • Ingeniería Mecatrónica • Ingeniería en Energía • Ingeniería Financiera • Ingeniería de Mercados. • Ingeniería de Sistemas.
IEE			
IFI			
IMR			
ISI			
CO	Ciencias Administrativas, Económicas y Contables	ADM	<ul style="list-style-type: none"> • Administración de Empresas – Presencial • Administración de Empresas – Virtual. • Administración de Empresas – Dual. • Administración Turística y Hotelera. • Economía • Contaduría Pública – Presencial. • Contaduría Pública – Virtual.
		ADV	
		ADMD	
		ADH	
		ECO	
		COP	
		CPV	
DE	Ciencias Jurídicas	DER	<ul style="list-style-type: none"> • Derecho
DU	Ciencias de la Educación	EPR	<ul style="list-style-type: none"> • Educación Preescolar
CA	Ciencias de la comunicación y del lenguaje	COM AAU	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación Social • Artes Audiovisuales
		LIT	
MU	Música	MUS	<ul style="list-style-type: none"> • Música
FT	Estudios Técnicos y Tecnológicos	TLOD	<ul style="list-style-type: none"> • Logística y Distribución – Presencial. • Inv. Criminal y Ciencias Forenses – Presencial. • Gestión de Sistemas Operativos y redes de Computadoras – Presencial. • Gestión de Redes de Datos y sistemas operativos - Virtual. • Regencia de Farmacia – Virtual.
		TICC	
		TGSO	
		TGRD	
		TRFA	

		EPR	• Gestión Gastronómica.
--	--	-----	-------------------------

1.11 NBC (Núcleo Básico de Conocimiento) Es el área del SNIES a la cual pertenece la actividad académica. Organización propuesta por el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior – SNIES-, que divide o clasifica un área de conocimiento en sus campos, disciplinas o profesiones esenciales:

1. Agronomía, Veterinaria y afines
2. Bellas Artes
3. Ciencias de la Educación
4. Ciencias de la Salud
5. Ciencias Sociales, Derecho y Ciencia Política
6. Economía, administración, Contaduría y afines
7. Humanidades y ciencias Religiosas
8. Ingeniería, Arquitectura, Urbanismo y afines
9. Matemática y Ciencias Naturales
0. Otros

1.12. Línea de conocimiento. Cada una de las áreas reconocidas por el SNIES, se divide en núcleos. Todos los programas de educación superior están adscritos o clasificados en los núcleos básicos de conocimiento y éstos a su vez en áreas de conocimiento. En la UNAB, se identifican con un nombre que les asigna el sistema. Escriba el que corresponda a la actividad de esta guía.

ADMI	Administración	ENAM	Energía y Ambiente	MARK	Marketing
AUCO	Automatización y Control	ELTR	Electrónica	MAOP	Marketing Operativo
CMCL	Ciencias Médicas Clínicas	ENFE	Enfermería	MATE	Matemáticas
ALIM	Alimentos	ESPA	Español	MECO	Medicina Comunitaria
BIUN	Bienestar Universitario	ESIM	Estructuración y Simulación	MELE	Medios y Lenguajes
ANTR	Antropología	ESTA	Estadística	MUSI	Música
COMP	Computación	FISI	Física	PEDI	Pedagogía y Didáctica
COMU	Comunicación	FILO	Filosofía	PERI	Peridismo
CONT	Contable	FINA	Financiera	PRAM	Producción audiovisual y multimedia
CMBA	Ciencias Médicas Básicas	EXPR	Expresión	OPER	Producción y Operaciones
COES	Cobertura y	FICO	Finanzas	PSI	Psicología

	Especulación		Corporativas		
DECO	Derecho Económico	FRAN	Francés	QUIM	Química
DELA	Derecho Laboral	HECO	Herramientas computacionales	SAME	Salud Mental
DEPU	Derecho Público	HARD	Hardware	SAPU	Salud Pública
DEGE	Derecho General	GAST	Gastronomía	SERV	Servicios
DEPR	Derecho Procesal	HIST	Historia	SIST	Sistémica
DEPE	Derecho Penal	HOTE	Hotelería	SOCI	Sociología
ECON	Economía	INVR	Inversiones	TELE	Telecomunicaciones
DISE	Diseño	INGL	Inglés	TERF	Termofluídos
EDTC	Educación y tecnología	INFR	Informática	TREN	Transformación de energía
DEPV	Derecho Privado	ITAL	Italiano	TURI	Turismo
ELEC	Electricidad	LING	Lingüística	UFEN	Uso Final de la Energía
LITE	Literatura				

1.13. Código: Escriba aquí el código alfa (letras) que identifican la línea de conocimiento en la UNAB.

1.14. Curso: El sistema COSMOS ha asignado unos códigos numéricos a la Clase o nivel que corresponde a cada actividad. Escriba aquí dicho Código alfa numérico.

1.15. Modalidad:

Presencial.

Dual.

Virtual.

1.16. Tipo de actividad:

Sesión presencial

Sesión virtual

Laboratorio

Taller

Asesoría

Tutoría

1.17. Período académico:

Primer semestre

Segundo semestre

1.18. Créditos: Número de créditos de la actividad.

1.19. Total Horas semanales: Escriba la discriminación de horas. Para el caso de los programas virtuales, este campo se denomina así: Horas totales del curso/módulo. Para todos los demás programas tenga en cuenta los siguientes criterios:

1.20. Horas de contacto: Horas semanales que determinan la relación directa

del docente con el estudiante en un espacio convencional de Aprendizaje (aula, laboratorio, sitio de encuentro pedagógico). Generalmente equivale al número de créditos. En el caso de los programas virtuales, este campo se denomina así: Horas actividades individuales (Se obtiene estableciendo la relación: del total de horas que tiene el curso, cuál es el porcentaje de horas que corresponden con actividades de estudio individual).

1.21. Horas de trabajo independiente: corresponden al doble de las horas de

Contacto. En el caso de los programas virtuales, este campo se denomina así: Horas actividades grupales (Se obtiene estableciendo la relación: del total de horas que tiene el curso, cuál es el porcentaje de horas que corresponden con actividades de trabajo grupal).

1.22. Profesor: Nombres y apellidos del profesor responsable de la
Actividad.

1.23. ID: Código de identificación del profesor en el sistema COSMOS.

2. ARTICULACIÓN CON EL PLAN DE ESTUDIOS:

2.1 Componente de formación: escriba aquí el componente al cual pertenece la actividad académica. De acuerdo con el Plan de Estudios son componentes de formación:

- Componente básico (Actividades y cursos de Ciencia y Disciplina)
- Componente específico (Actividades y cursos profesionales)
- Componente Sociohumanístico (Departamento de Estudios Sociohumanísticos)
- Componente Electivo de profundización (Actividades cursos profesionales o Rutas profesionales)
- Componente electivo de contexto (Rutas generales)
- Componente de Bienestar Universitario
- Componente Instrumental (Inglés, Español funcional, informática)

2.2 Restricciones curriculares **de conocimiento**: Corresponden a actividades curriculares cuyos contenidos son necesarias para la comprensión de la actividad académica que se planea en esta guía. Son los prerrequisitos y Correquisito

2.3 Prerrequisito: Escriba el nombre o nombres del o de los cursos o actividades académicas sin los cuales no es posible la comprensión eficaz de la actividad académica de esta guía.

2.4 Código: del curso o actividad académica de 2.3

2.5 Correquisito: curso o actividad académica cuyo contenido debe cursarse de manera simultánea, por tratarse de conocimientos complementarios, necesarios para la comprensión de la actividad académica que se planea en esta guía.

2.6 Código de la actividad académica de 2.5

2.7 Restricciones curriculares **de orden**: Escriba aquí las restricciones particulares que establece el plan de estudios para que un estudiante pueda cursar la actividad académica propuesta en esta guía. Pueden ser, estar a paz y salvo académicamente en áreas, líneas o niveles.

2.8 Describa, **brevemente**, de qué manera los conocimientos de esta actividad académica contribuyen al logro del aprendizaje y cómo se integran a los resultados del Núcleo Integrador.

3. JUSTIFICACIÓN Y PROPÓSITOS

3.1. Justificación: Escriba un enunciado que muestre la importancia de esta actividad académica en el campo de formación en que se encuentra y cómo sus contenidos contribuirán a darle cuerpo a la titulación propuesta en el Plan de Estudios.

3.2 Propósitos: Escriba un enunciado sintético que muestre la utilidad de esta actividad académica, relacionada con la competencia que generará y que contribuirá a conseguir en el nivel en que se encuentra ubicada.

4. COMPETENCIAS DE FORMACIÓN: En este espacio se debe describir sintéticamente ese momento del proceso en el que esta actividad académica interviene y su aporte al logro de la competencia de formación que corresponde por el énfasis propuesto en el Plan de Estudios.

RECUERDE:

Todo conocimiento propuesto dentro de un plan de estudios, tiene un propósito que debe hacer parte de las intenciones formativas. En la UNAB estas intenciones formativas están sustentadas en las competencias institucionales de formación: De Entrada - Ciudadana – Disciplinar – Profesional -Investigativa. Su desarrollo corresponde a un proceso educativo que enfatiza alguna de ellas en momentos o etapas de dicho proceso. Sin embargo su desarrollo, además de ser integral, también debe ser armónico, lo cual significa que están presentes en todo el proceso formativo en constante equilibrio y que, en cada etapa, se enfatiza en alguna de ellas, sin desconocer el papel que cumplen las otras. Las actividades académicas de un plan de estudios se organizan conservando el énfasis que corresponda a la competencia de formación. Igualmente, debe tenerse en cuenta que la propuesta de competencia de formación corresponde a la integración de conocimientos, habilidades y actitudes que se articulan para formar capacidades, cuya interacción se expresa integralmente en la evaluación de los momentos del proceso, señalados en los planes de estudio. Al redactar las competencias es recomendable hacerlo empleando los verbos en Imperativo Ej: IDENTIFIQUE, ALCANCE, DESARROLLE, ESTABLEZCA, ANALICE.

4.1. Logros de competencia: Escriba los logros que debe alcanzar el estudiante en la actividad o curso de esta guía, en términos de capacidades relacionadas con la o las competencias que integran la titulación.

RECUERDE:

Los logros son los alcances que se consideran deseables, valiosos, necesarios y fundamentales para la formación integral de los estudiantes. Es el resultado esperado en el proceso de aprendizaje, comprende conocimientos, habilidades, comportamientos, actitudes y demás capacidades que deben alcanzar los estudiantes, relacionados con los propósitos de la actividad académica o curso, que se puedan hacer explícitas, teniendo en cuenta que una de sus ventajas es la de permitir la exteriorización de conceptos o procedimientos que están implícitos en una práctica. Generalmente se enuncian con un verbo conjugado infinitivo: terminación ar, er, ir.. EJ: IDENTIFICAR, DESARROLLAR, PROMOVER. Otra forma de redactar un logro es empleando el verbo en futuro EJ: IDENTIFICARÁ, DESARROLLARÁ.

4.2. Indicadores de logro de competencia: escriba frente a cada logro de competencia, los indicadores que lo determinan. ¿Cómo se sabe con certeza que el estudiante alcanza el logro?

RECUERDE:

Los indicadores de logros son estructuras pedagógicas que nos permiten estimar los momentos del proceso de aprendizaje por el estudiante así como de otras connotaciones referidas a las relaciones con los saberes, sus funcionalidades, las actitudes frente al aprendizaje. Son también descriptores de estos momentos que en algunas ocasiones pueden ser cuantitativos, aproximándose al concepto de indicador formal o de índices.

Hay muchas formas de formular indicadores de logros, pero existen condiciones que no podemos olvidar a la hora de formularlos. Algunas de ellas son:

- **Coherencia:** Enunciado preciso (no mostrar inconsistencias ni estructurales ni semánticas).
- **Validez:** Relación estrecha entre el indicador y el logro que se evalúa.
- **Comparabilidad:** Permite comparar el estado del avance del proceso logrado con la propuesta original.
- **Integridad:** Verificación de avances integrales del proceso de aprendizaje: cognitivos, afectivos, sociales, culturales e históricos, articulados a las estrategias pedagógicas que se empleen.

En su redacción tenga en cuenta hacerlo con el verbo en tercera persona presente.

EJEMPLO: El estudiante UBICA información relacionada con los temas: Sistema Nervioso, Encéfalo, Neocorteza, Sistema Sensorio-perceptivo, Procesos Psicológicos Básicos, Bloques

Funcionales a partir del manejo de fuentes de información tales como: Bibliografía sugerida, Publicaciones en Internet y expertos.

SELECCIONA información relevante requerida para presentar proposiciones, conceptos, argumentos.

ORGANIZA la información de acuerdo con los parámetros y procedimientos establecidos para socializarla mediante diagramas de representación, resúmenes, u otros lenguajes expresivos.

5. CONTENIDO DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA: Se refiere a las actividades o temáticas que se pretende desarrollar con los estudiantes.

En la columna identificada como “Módulo – Unidad o Temática” escriba el nombre previsto para cada una, según el caso.

RECUERDE:

Si la actividad académica pertenece a un diseño modular, debe tener en cuenta que cada módulo desarrolla, al menos una unidad de competencia y está integrado por temáticas, de una o varias disciplinas. La articulación de ellas está sustentada por la competencia que pretende lograr.

Si la actividad pertenece a un diseño asignaturista, debe tener en cuenta que las temáticas o unidades son sus estructuras básicas y que están organizadas para el logro de competencias generales de una línea o área de conocimiento necesarias para la configuración de una titulación. Sus propósitos se articulan a líneas o áreas de conocimiento y estas a su vez a objetivos generales de formación.

Nota aclaratoria: Para el caso de los programas de nivel técnico y tecnológico, así como los programas de ciclo profesionales, que están diseñados por competencias, el apartado de contenidos debe considerar que los contenidos que subyacen a las competencias son de tres tipos: conceptuales, procedimentales y actitudinales, por lo cual requieren hacerse explícitos en la guía de cátedra.

6. DESARROLLO DEL PLAN DE CLASE: Diligencie este cuadro teniendo en cuenta lo siguiente:

Escriba en la primera columna cada nombre del módulo, unidad o temática que escribió en el numeral 5. En la columna “tiempo para el desarrollo”, escriba el número de horas que dedicará al desarrollo de cada una (módulo, unidad, temática); en la columna “descripción de la actividad de aprendizaje”, escriba las acciones que realizará para su desarrollo; en la columna “Recursos que utilizará” escriba los instrumentos didácticos: técnicos o tecnológicos que empleará para el desarrollo de cada actividad; en la columna “Evaluación del aprendizaje”, escriba el tipo de instrumento que empleará para evaluar.

7. ESTRATEGIAS PEDAGÓGICAS: Se refiere a todas aquellas actividades que se realizan para propiciar, favorecer y fortalecer el aprendizaje.

RECUERDE

Las estrategias pedagógicas son acciones que realiza el maestro para facilitar la formación y el aprendizaje de los estudiantes. “Para que no se reduzcan a simples técnicas y recetas deben apoyarse en una rica formación teórica de los maestros, pues en la teoría habita la creatividad requerida para acompañar la complejidad del proceso de enseñanza – aprendizaje. Sólo cuando se posee una rica formación teórica, el maestro puede orientar con calidad la enseñanza y el aprendizaje de las distintas disciplinas. Cuando lo que media la relación entre el maestro y el alumno es conjunto de técnicas, la educación se empobrece y la enseñanza, como lo formula Antanas Mockus y su grupo de investigación (1984), se convierte en una simple acción instrumental, que sacrifica la singularidad del sujeto, es decir, su historia personal se excluye de la relación enseñanza - aprendizaje y, entonces, deja de ser persona para convertirse en un simple objeto” (U. De A., introducción en cursos de su oferta curricular). Las estrategias deben tener en cuenta: las características del estudiante, la disciplina en que se encuentra la actividad académica y el contexto en que se desarrolla el conocimiento tanto disciplinar como profesional y cultural.

SUGERENCIAS

<http://agora.ucv.cl/manual/manual.pdf>

<http://www.monteria.gov.co/descargas/educacion/CAPITULOIII.pdf>

7.1. Para el desarrollo del pensamiento (¿Qué tipo de actividades de apoyo propone, además de las denominadas derivadas de la docencia directa (tutorías, asesorías, trabajos de campos, etc.)

Ej: Resolución de ejercicios de aplicación de conceptos, elaboración de mapas conceptuales, mapas mentales, ideogramas, etc.

7.2. Para facilitar el aprendizaje y el desarrollo de habilidades (Además de los deberes pertinentes a la actividad o curso, ¿qué otras actividades deberán cumplir los estudiantes para complementar su aprendizaje?) Ej: Uso de guías de lectura para apoyar el estudio de documentos, las actividades autoevaluación que se plantean, guiadas a través de instrumentos y criterios pueden ser claves.

7.3. En relación con el Núcleo Integrador- Equipos docentes (Esta actividad, módulo, curso o asignatura, ¿cómo y con qué actividades se articula a un núcleo integrador y con qué actividades o cursos mantiene estrecha relación?)

7.4. Utilización de TIC (¿Cuáles y para qué?). Ej: Desarrollo y actualización de una wiki. Intervención en el foro dispuesto en el aula virtual. Aportes al blog diseñado sobre el tema...

8. ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y REGISTRO DE

RESULTADOS: Describa aquí las estrategias que empleará para evaluar el aprendizaje de los estudiantes.

RECUERDE: Concepto de evaluación (Aprendizaje, Competencias y Evaluación. UNAB: Grupo PEI, 2003): **Evaluar** (Página 25) significa emitir juicios sobre un asunto determinado (de una persona o institución) e implica un proceso de investigación permanente y progresivo que contribuye al logro y desarrollo de la autonomía de los estudiantes, mediante planes de mejoramiento y aprendizaje continuo. Es sinónimo de apreciación, estimación y valoración y puede presentarse como autovaloración, heteroevaluación y coevaluación, según sea realizada por el propio individuo, por otra persona ajena a él o de manera conjunta.

En palabras de Stenhouse (1984) “para evaluar hay que comprender”. Es decir, por una parte la evaluación permite al profesor comprender qué clase de proceso realiza el estudiante, qué es lo que ha comprendido, y qué es lo que ha asimilado de lo comprendido; y, por otra, exige al profesor comprender cómo se produce el aprendizaje, cuáles deben ser los dispositivos básicos que garanticen una mediación pedagógica y didáctica con sus estudiantes que favorezca un aprendizaje significativo.

Evaluar es observar cuidadosamente los cambios de los estudiantes en cada actividad que realice, desde sus estados iniciales de conocimiento y actuación (evaluación diagnóstica), continuando con el análisis de los comportamientos y logros durante los procesos de enseñanza y aprendizaje (evaluación formativa), hasta llegar a un estado final (evaluación sumativa). En todas estas etapas la evaluación es un proceso; es decir, implica el seguimiento sistemático de los indicios que, al ser interpretados a la luz de la teoría que subyace a la práctica de evaluación, arrojará una valoración integral del desempeño de la persona evaluada, del proceso seguido y del evaluador. Hablar de un proceso de evaluación integral implica tener en cuenta el desarrollo de las dimensiones humanas de forma holística, armoniosa y equilibrada.

En este sentido la evaluación de comportamientos cotidianos será permanente.

No existe una única forma de evaluar, sin embargo, cualquiera que sea la forma empleada debe tener en cuenta ciertos requisitos, como por ejemplo: estar en directa relación con la planeación, con los propósitos, los contenidos y los métodos de la enseñanza y los ritmos del aprendizaje.

La forma de evaluar muestra la concepción que de la educación tiene el evaluador. No se puede reducir a “la calificación” o a “la nota”, aunque ésta sea del máximo interés de quienes participan en el proceso de formación.

Un docente, en el aula de clase o en situación de docencia directa, debe crear situaciones de aprendizaje, controlar la relación que se establece entre sus estudiantes y las situaciones de

aula, comunicar el progreso a cada uno de sus estudiantes, establecer diálogos educativos con ellos, preparar materiales y evaluar sus aprendizajes.

Nota aclaratoria: Para el caso de los programas de nivel técnico y tecnológico virtuales y los programas de pregrado profesional virtuales, que tienen incorporado la acepción de seguimiento al proceso y logros de aprendizaje en los estudiantes, a partir de los indicadores de competencia estructurados en el sistema FARAON, es importante considerar este aspecto como parte del proceso de evaluación del aprendizaje (Esta manera de manejar el proceso de evaluación del aprendizaje, permite realizar de manera más evidente acciones de evaluación, calificación y registro).

Calificar:

Calificar es una de las actividades de la evaluación que adquiere cierta connotación y expectativa porque muestra, desde el juicio autorizado del maestro, el aprovechamiento académico del estudiante.

Cuando decimos que evaluar es emitir un juicio acerca de los avances alcanzados por los estudiantes, para tomar decisiones, estamos afirmando que estos juicios permiten corregir lo que no ha mejorado para posibilitar la consecución de ciertos propósitos previamente formulados. Para que este juicio sea lo más objetivo posible, se debe apoyar en mediciones y en confrontación con objetivos propuestos.

El juicio que resulta del proceso evaluativo necesita ser comunicado. La calificación asume el rol de comunicación mediante símbolos numéricos, escalas, conceptos o descripciones, según el modelo que se aplique en la valoración.

La calificación como juicio es una realidad académica. Cada uno de quienes intervienen en el proceso de formación quiere saber cómo está el proceso y la respuesta la encuentra en las calificaciones o notas obtenidas en las actividades académicas previstas en cada proceso.

La calificación, así considerada es parte del proceso evaluativo. Por esta razón, “poner notas” es la manifestación ética de la verificación responsable de procesos cuidadosamente observados y que cumplen con características tales como:

Claridad: Cualquiera que sea el sistema que se utilice debe ser perfectamente claro y libre de interpretaciones distintas a las acordadas con los evaluados.

Sencillez: Debe ser fácilmente comprendido, tanto en su diseño como en su aplicación.

Homogeneidad: Conservar los mismos criterios para todos los estudiantes.

Integridad: Junto con la objetividad, debe considerar toda la información que se posea del estudiante, reconociendo que la calificación es un juicio de valor con cierta carga de subjetividad. Esto permite valorar datos relevantes, desde la perspectiva del proceso de enseñanza-aprendizaje, que exceden a la cuantificación, pero que inciden en la calificación.

Por ejemplo, no reafirmar los promedios cuando se ven claros indicios de un avance en los aprendizajes.

En síntesis, las notas como expresión de juicios de valor, resumen y comunican el proceso de evaluación de los aprendizajes y tienen importantes consecuencias psicológicas y sociales, por esta razón es necesario considerar que la asignación de puntajes o de notas no es un evento aislado, sino que tienen una connotación histórica. Desconocer esta característica esencial de la calificación, significa seguir “poniendo notas” como expresión aislada de un juicio de valor, desconectado de los otros aspectos de la evaluación.

Curriculum Vitae de los Autores

Luz Marina Rodríguez Martínez es profesional en Gestión Empresarial de la UIS y especialista en dirección de empresas de la UNAB. Docente tiempo completo de la Universidad Autónoma de Bucaramanga, UNAB en la facultad de Estudios Técnicos y Tecnológicos. Catedrática de proyectos integradores y emprendimiento.

Wilson Arturo Cáceres Flórez es profesional en Administración de Hotelería y Turismo de la Universidad Autónoma del Caribe, con amplia experiencia en el área administrativa y operativa. Docente universitario en los programas de Administración Turística y Hotelera y Tecnología en Gestión Gastronómica. Coordinador de los programas del área de Gastronomía e Implementación y puesta en marcha del programa profesional de Gastronomía y Alta cocina en Universidad Autónoma de Bucaramanga, UNAB.