

**Salvaguardando la Cocina Colombiana: Experiencias y aprendizajes**

**Bibiana Ramírez Pulido**

**Colombia Cocina su Historia**

**Tercera Versión**

**Universidad de La Sabana**

**Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas**

**Gastronomía**

**Chía**

**2017-1**

## Resumen

La cocina colombiana es una expresión del patrimonio cultural inmaterial de la nación, se compone de aquellos conocimientos y tradiciones populares que se asocian a la producción, preparación y consumo cotidiano de los alimentos. Al hacer énfasis en el *patrimonio cultural*, se incluyen las herencias de tradiciones, creencias y logros, a las que se les confiere un valor y se les atribuye una identidad, que favorecerá el constante crecimiento de una población. Teniendo esto en cuenta, es indispensable salvaguardar la cocina colombiana puesto que hace parte de la identidad de la nación. De manera que el concurso Colombia Cocina su Historia (CCSH) en su tercera versión, realizado durante el segundo semestre del año 2016, buscó recuperar y exaltar la gastronomía del país a través de una educativa competencia en la que participaron un selecto grupo de estudiantes de gastronomía de la Universidad de La Sabana. Este concurso es una modalidad de opción de grado, así que los estudiantes aplicaron y desarrollaron habilidades relacionadas a las artes culinarias, la ciencia y tecnología de alimentos, la cultura gastronómica y la gestión empresarial. Los grupos finalistas que participaron en este concurso se enfrentaron a diferentes pruebas divididas en cinco etapas, las cuales se evaluaron con el fin de que cada grupo obtuviera la nota final de su opción de grado.

## Tabla de contenido

	<i>Página</i>
1. Descripción del concurso y su desarrollo.....	3
2. Métodos de evaluación.....	5
3. Cronograma del concurso.....	6
4. Planeación y organización.....	7
5. Manejo de costos y recomendaciones.....	9
6. Experiencias y aprendizajes desde la coordinación del concurso.....	10
7. Referencias.....	11

## 1. Descripción del concurso

La tercera versión del concurso CCSH consistió en la aplicación de técnicas profesionales de cocina colombiana a unos ingredientes particulares. En el lanzamiento del concurso se realizó una lista con un total de siete ingredientes, los cuales eran:

- 1) Bocado
- 2) Cacao
- 3) Chontaduro
- 4) Lulo
- 5) Maíz
- 6) Papa
- 7) Queso paipa

A partir de estos ingredientes los estudiantes de gastronomía entre quinto y séptimo semestre (con un promedio mínimo de 3,25), que estuvieran interesados en participar en el concurso debían entregar por parejas un trabajo escrito a modo de inscripción. Este documento debía contener la explicación de la importancia gastronómica del producto seleccionado, así como la contextualización del mismo y por último debían mencionar cinco técnicas tradicionales que se le pueden aplicar.

Al cierre del lanzamiento se recibieron un total de nueve trabajos de inscripción, los cuales se evaluaron y de estos se escogieron cinco grupos finalistas, uno de los cuales desertó antes de iniciar por causas personales. Así pues, la tercera versión de este concurso inició con cuatro grupos finalistas quienes pasaron por un total de 5 fases, en las cuales debían aplicar una técnica profesional de cocina colombiana específica a su producto seleccionado.

Para las tres primeras etapas del concurso, cada grupo además de la entrega de 5 platos con la aplicación de la técnica a su ingrediente, tenía de igual forma que entregar un trabajo escrito con la descripción de la técnica, los balances de materia con el porcentaje de cada ingrediente con respecto al plato, el perfil sensorial descriptivo del plato y la receta estandarizada.

En la cuarta fase, se llevó a cabo una feria gastronómica en la que los grupos debían desarrollar tres tipos de amasijos y realizar cien de cada uno. Esta fase se enfocó más en el área de gestión empresarial puesto que los estudiantes debían entregar un reporte escrito con el manejo de costos de producción y el precio de venta, además de la receta estandarizada. En esta fase según el volumen de ventas, la urna de votación, las utilidades obtenidas y el reporte escrito anteriormente mencionado, se seleccionó el grupo ganador del concurso quien lideró la última fase del mismo.

Así pues, la quinta y última fase del concurso consistió en la realización de una cena en el restaurante Escuela de la Universidad de La Sabana. El menú de esta cena se dividió en siete pasos y se presentaron los mejores platos del concurso. Según el desempeño y liderazgo del grupo ganador, este tenía la posibilidad de obtener la tesis meritosa.

A continuación se presenta la figura #1 en la que se muestran las etapas del concurso con su técnica respectiva:

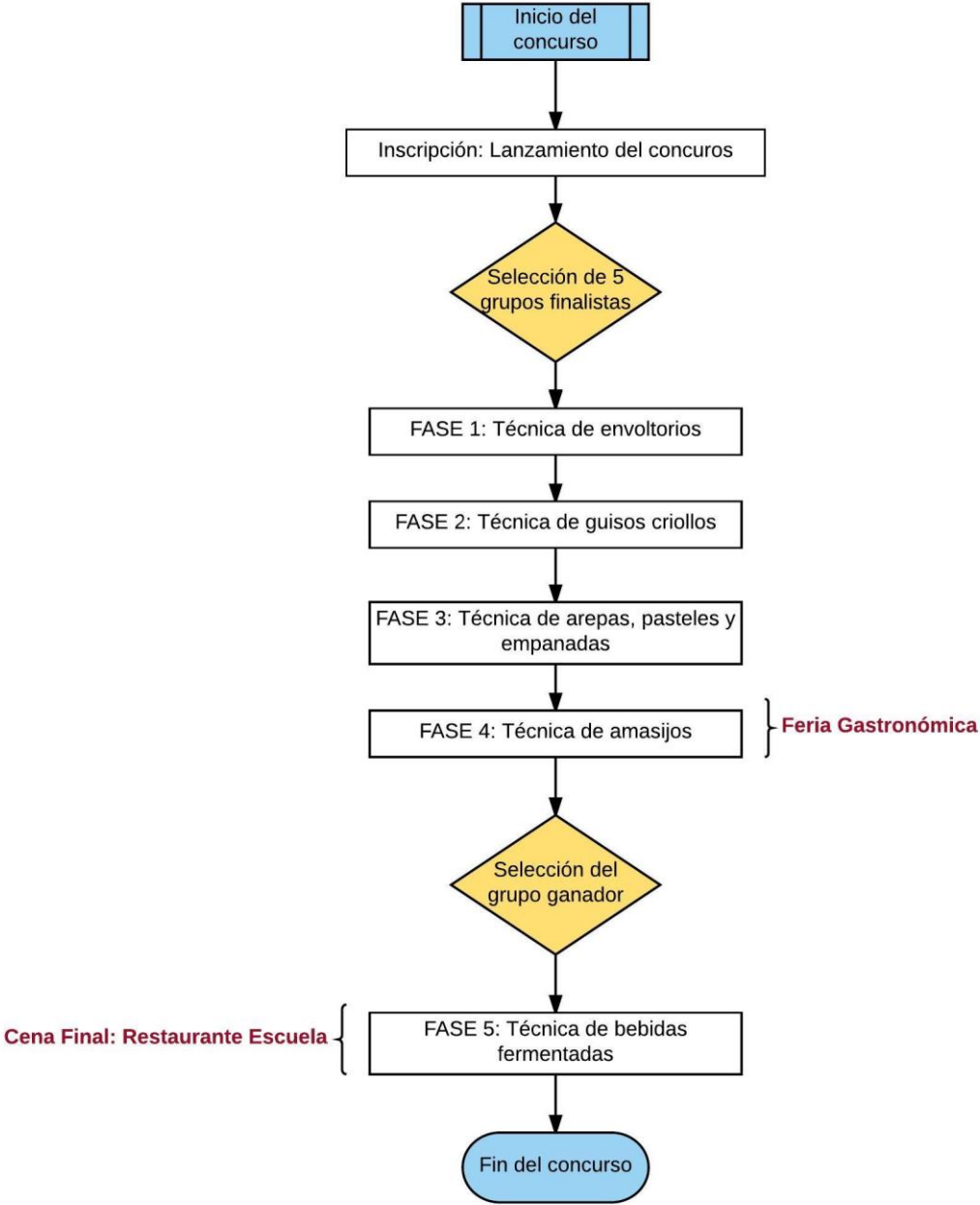


Figura #1: Descripción del concurso CSH – Tercera Versión 2016

Adicional a estas cinco fases, los cuatro grupos finalistas a lo largo del concurso desarrollaron la historia de vida de algún o alguna cocinero(a) tradicional de Colombia a través de entrevistas y observación de campo.

## 2. Métodos de evaluación

Los trabajos de inscripción se evaluaron teniendo en cuenta la redacción y ortografía, el orden y la creatividad de presentación, las citas y referencias, la calidad del contenido de cada uno de los tres requerimientos (importancia gastronómica del producto seleccionado, contextualización y cinco técnicas tradicionales que se le pueden aplicar). Por último, se evaluaron las fuentes de información dándole mayor importancia al uso de libros, artículos científicos y artículos académicos. A aquel grupo que presentara un mayor número de fuentes de información de calidad se le otorgaba el mayor puntaje en este rubro de calificación. Se tuvo en cuenta una escala de 0 a 5, siendo cinco la máxima calificación. De esta forma, en la figura #2 se presenta la distribución de porcentajes para los requerimientos del trabajo de inscripción anteriormente mencionados:

<b>Redacción y Ortografía</b>	<b>Orden y creatividad de presentación</b>	<b>Citas y referencias</b>	<b>Calidad de contenido (30%)</b>			<b>Fuentes de información</b>	<b>NOTA FINAL</b>
15%	5%	10%	10%	10%	10%	40%	100%

*Figura #2: Rúbrica de calificación trabajos de inscripción*

Posterior a esto, se inició el concurso con cuatro grupos finalistas. Dado que este concurso es una modalidad de opción de grado para los estudiantes de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, las cuatro primeras fases equivalían cada una al 25% de la nota final. Este 25% en las tres primeras fases se dividió como se muestra en la figura #3:



*Figura #3: Distribución del 25% - Tres primeras fases*

Para la evaluación del plato se tuvo en cuenta la primera impresión, la presentación del plato haciendo un análisis detallado de los colores, volúmenes y distribución, el equilibrio de sabores, el balance de las texturas y la creatividad artística.

Dentro de este 15% del plato, se incluyó la evaluación de la receta estandarizada otorgándole un 8% de la calificación. Se evaluó el detalle de los ingredientes, el cálculo de mermas, los precios y soporte de los proveedores, la precisión en los cálculos de costeo, la escritura algorítmica de la receta profesional y si lo producido correspondía al rinde de la receta.

Con respecto al 10% del trabajo escrito, este se distribuyó otorgándole un 5% al contexto de la técnica respectiva a cada fase, un 3% al balance de materia con los porcentajes de cada ingrediente en el plato y un 2% al perfil sensorial.

Después de la evaluación de las tres primeras fases, se evaluó el último 25% de la cuarta fase de forma diferente a las anteriores puesto que en esta se realizó una feria de amasijos. Para esta fase se distribuyó ese porcentaje teniendo en cuenta:

- ✓ La receta estandarizada
- ✓ El manejo de costos de producción y el precio de venta
- ✓ La mayor votación que se obtuvo a través de una urna de votación
- ✓ El volumen de ventas
- ✓ Las utilidades obtenidas

Al final de las cuatro fases se pudo obtener la nota final de la opción de grado de cada grupo finalista, obteniendo todos un puntaje superior a 4.

### **3. Cronograma del concurso**

El concurso CCSH en su tercera versión se realizó a lo largo del segundo semestre del año 2016, de la siguiente forma:

Apertura de convocatoria: *5 de septiembre*

Cierre de inscripción: *17 de septiembre*

Comunicación de los 5 grupos finalistas: *23 de septiembre*

Fase #1 (Envoltorios): *10 de octubre*

- Entrega de resultados 1: *14 de octubre*

Fase #2 (Guisos criollos): *18 de octubre*

- Entrega de resultados 2: *22 de octubre*

Fase #3 (Arepas, pasteles y empanadas): *24 de octubre*

- Entrega de resultados 3: *28 de octubre*

Fase #4 (Feria – Amasijos): *4 de noviembre*

- Entrega de resultados finales: *4 de noviembre*

Fase #5 (Cena – bebidas y fermentados): *25 de noviembre*

- Hora de la cena: 5:30 PM
- Por pasos: en total 7 pasos y una bebida
  - 130 personas

#### **4. Planeación y organización**

El concurso Colombia Cocina su Historia surgió de un proyecto realizado por cinco estudiantes del programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, en el año 2012:

1. Amalia Cavelier
2. Ana María Mejía
3. Daniel Rojas Villafañe
4. Carolina González
5. Ana María Vargas



El propósito de este concurso según sus fundadores es “recuperar, salvaguardar y exaltar la gastronomía colombiana en la cultura, la sociedad y la economía”. Asimismo, busca evaluar los conocimientos que tienen los estudiantes sobre los cuatro pilares fundamentales del programa de Gastronomía, que son: las artes culinarias, la ciencia y tecnología de alimentos, la cultura gastronómica y la gestión empresarial.

Por otro lado, el concurso tiene como objetivo la generación de investigación e innovación en el campo gastronómico, que se entiende como aquel ámbito que cobija y envuelve todo lo relacionado con la alimentación, las distintas culturas existentes y los contextos sociales, económicos, políticos, históricos y culturales que lo rodean (Benevides y Teixeira, 2012).

Con base a esto, se puede afirmar que el concurso salvaguarda la cocina colombiana como patrimonio cultural inmaterial.



Dada la importancia de este concurso, el programa de Gastronomía decide lanzar su tercera versión con una modalidad y estructura de desarrollo diferente a las anteriores versiones. La planeación de esta tercera versión fue liderada por el jefe de artes culinarias a la fecha (Chef Jose María Ajkay Romero), el director de la carrera (Chef Daniel Prada Granada) y la representante de Gastronomía (Bibiana Ramírez Pulido).

A través de reuniones periódicas se establecieron los nuevos parámetros del concurso, el nuevo diseño, los siete ingredientes con los que comenzaría el concurso en su lanzamiento, la estructura de las cinco fases cada una de estas con una técnica profesional de cocina colombiana determinada por el Chef Carlos Gaviria, la metodología de evaluación, los jurados de calificación, el cronograma de actividades, entre otros aspectos claves para el éxito de este concurso.

Con la orientación de la jefe de ciencia y cultura de la alimentación (Luz Indira Sotelo Díaz) y su equipo, se establecieron los parámetros de calificación para los trabajos escritos con el fin de que se incluyera esta área de la gastronomía. Así pues, se estableció que para las tres primeras fases los estudiantes debían entregar el contexto de la técnica respectiva, los balances de materia con los porcentajes de cantidad de cada ingrediente en el plato y la descripción del perfil sensorial.

Adicionalmente, se seleccionó un alumno distinguido del programa de Gastronomía que tuviese un promedio superior a 4,5 y que se encontrara mínimo en quinto semestre, para que fuese el líder en la planeación y organización de este concurso. Así pues, la coordinadora de CCSH en su tercera versión (año 2016-2) se encargó de las siguientes actividades:

- Elaboración de rúbricas de calificación y cronograma de actividades.
- Realización del póster publicitario para la inscripción al concurso.
- Recepción y revisión de los trabajos para la inscripción.
- Calificación de los trabajos de inscripción y apoyo en la selección de los 5 grupos finalistas.
- Planeación y organización de las 5 etapas del concurso.
- Pedidos y requisiciones.
- Reserva de cocinas para prácticas y entregas de platos.
- Registro de notas y resultados de los participantes a lo largo del concurso.
- Agenda de fechas de entrega con jurados y participantes.

- Recepción y entrega a jurados de calificación los 4 trabajos para las etapas de *Envoltorios, Guisos criollos y Arepas, pasteles y empanadas*.
- Jurado de calificación en la presentación de los platos durante todas las etapas.
- Coordinación de la feria en la etapa de *Amasijos*.
- Actividades de promoción (mercadeo) para la feria y la cena.
- Procesos logísticos para la feria y la cena.
- Administración de costos y presupuestos para la cena.

## 5. Manejo de costos y recomendaciones

Todos los costos del concurso CCSH en su tercera versión estuvieron a cargo del Programa de Gastronomía. Incluyendo la compra de todos los ingredientes necesarios para la elaboración de todos los platos entregados en las tres primeras fases, los 1.200 amasijos producidos para la cuarta fase que consistió en una feria gastronómica de amasijos colombianos, la decoración para la feria mencionada, el costo de menaje y todos los costos relacionados al desarrollo de la cena como quinta fase del concurso, incluyendo así el costo del menaje, los meseros, las aseadoras (stewards), la impresión de boletas y menús, la decoración y las servilletas.

El concurso contó con ingresos económicos en la feria, de la que se obtuvieron ganancias de \$1'592.450 COP y en la cena con la venta de 92 boletas cada una a \$35.000 COP se obtuvo un total de \$3'220.000 COP. Dado que el concurso es sin ánimo de lucro, no se obtuvieron utilidades económicas. Los ingresos obtenidos cubrieron los costos del desarrollo de la cena y la decoración de la feria.

Para próximas ediciones se recomienda desde la planeación antes del inicio del concurso, tener un presupuesto establecido para la compra de ingredientes, la realización de la feria y la cena, con el fin de tener un mayor control en el presupuesto y ser más eficientes en el manejo de los recursos disponibles.

## **6. Experiencias y aprendizajes desde la coordinación del concurso**

Haber estado en el desarrollo de este concurso fue una gran oportunidad de aprendizaje y una experiencia muy gratificante. Fue allí en donde se pusieron en práctica muchas habilidades y conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera de Gastronomía. Además es a través de este tipo de concursos en donde se comprende el valor que tiene la cocina colombiana puesto que es una expresión de identidad y por ende hace parte del patrimonio cultural. De igual forma, se resalta la importancia de los jóvenes en la salvaguardia de las cocinas tradicionales del país por medio de la investigación y la academia.

El concurso desde sus inicios se planteó un objetivo muy claro, el de generar un movimiento gastronómico capaz de rescatar y dar a conocer la gastronomía de Colombia. Tal movimiento solo se logra a través de la divulgación, la identificación, el reconocimiento, la valoración y la dignificación de los saberes y sabores culinarios (Fogón Colombia, 2015). Teniendo esto en mente es posible estructurar el diseño de un concurso gastronómico que alcance este objetivo.

Sin embargo, este objetivo no deja de ser un poco ambicioso, motivo por el cual se presentaron diversos retos y desafíos durante el desarrollo del concurso. Así pues, con el fin de que este tipo de actividades sean de impacto es necesario mejorar varios aspectos clave y estar en constante revisión para generar una mejora continua.

Los resultados de la tercera versión evidenciaron un gran avance y progreso, debido a que se pudieron aplicar más técnicas profesionales de cocina colombiana a un mayor número de ingredientes. También se realizó una más profunda investigación y documentación en áreas como ciencia y cultura de la alimentación, se presentaron muy buenas propuestas creativas en el área de artes culinarias y se consolidó un buen equipo de trabajo unido, con el fin de alcanzar el objetivo inspirador de este concurso.

Desde la coordinación de esta modalidad de opción de grado para los estudiantes de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, se recomienda que en la planeación de este concurso estén presentes todos los directivos y profesores del programa para fortalecer la calidad e impulsar el éxito en todas las áreas que lo componen. Esto quiere decir que tanto directivos como profesores de Gastronomía, se involucren y aporten ideas para que este concurso sea formativo y generador de innovación gastronómica.

Con respecto a la recepción de trabajos y evaluación de los mismos, se recomienda un mayor cumplimiento del cronograma establecido para que los estudiantes reciban la realimentación a tiempo y pueden mejorar cada vez más sus entregas. Esto es posible de lograr por medio de una mayor organización en la que se disponga de tiempo suficiente para la calificación y entrega de resultados.

Es igualmente importante fijar un presupuesto antes del lanzamiento del concurso, que determine los recursos disponibles para el desarrollo de cada una de las fases, con especial énfasis en la determinación de un presupuesto para la feria y la cena. Estos dos eventos, son una especial oportunidad para dar a conocer la cocina colombiana y la carrera de gastronomía, así como el rol de un(a) gastrónomo(a) en la salvaguardia de las cocinas tradicionales mediante la aplicación de conocimientos relacionados a las artes culinarias, la ciencia y cultura de la alimentación, y la gestión empresarial.

Otro aspecto por mejorar en esta tercera versión es la distribución de los porcentajes establecidos en los métodos de evaluación. Se aconseja igualar los porcentajes a todas las áreas, puesto que ninguna es más o menos importante que otra. Sino que cada área de la carrera de Gastronomía es igual de importante para la formación de un(a) gastrónomo(a) integral.

Por otra parte, la investigación de las historias de vida de algún(a) cocinero(a) tradicional es fundamental para el éxito de este concurso, puesto que son estas personas las portadoras de los saberes ancestrales culinarios que se han transmitido de generación en generación y que son resultado de un proceso histórico (Ministerio de Cultura, 2014). Por lo tanto, se recomienda que en las próximas ediciones se relacionen más los(as) cocineros(as) con el desarrollo del concurso, si es posible invitarlos a contar su historia de vida o realizar algún taller con ellos(as), e incluirlos en el video final expuesto durante la cena.

Finalmente, se sugiere fijar desde el inicio del concurso la entrega de un trabajo final que reúna los trabajos realizados en cada fase con las mejoras de las correcciones, puesto que la documentación y registro de los alcances del concurso son muy importantes en la salvaguardia de la cocina colombiana y en el reconocimiento de un(a) gastrónomo(a) de la Universidad de La Sabana, ya que son un soporte y una evidencia.

## 7. Referencias

Benevides, I; Teixeira, J. (2012). Metamorphoseando los mercados centrales. El turismo gastronómico como estrategia en el Mercado Central de Santiago (Chile) y el Mercado Municipal de São Paulo (Brasil). *PASOS: Revista de turismo y patrimonio cultural* Vol 21(1), p.p 88-107.

Fogón Colombia. (2015). Recuperado de:  
<https://www.facebook.com/RestauranteDonostia/photos/pcb.1033394603360206/1033392280027105/?type=3&theater>

Ministerio de cultura. (2014). *Políticas para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia* . Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.