

COCINA-CULTURA-CINE
UCANSUCA
Enero-Junio 2021







Sobre nosotros:

Edición

Laura Medina

Joan Villamil

Diseño

Lorena García

Camilo Robelto

Mercadeo

Paula Castiblanco

Dirección

Felipe Castilla

Ana Cruz

REVISTAUCANSUCA

ÍNDICE

Nota del editor

El pianista

Ratatouille

Entrevista con Poca Prisa Hidromiel

Parásitos

Los Simpson

Entrevista con So Fresh

Historieta sobre Kung Fu Panda

Kung Fu Panda

Concurso de fotografía

Cuatro letras

Historieta sobre los estudios Ghilbi

Entrevista con Yogurt Griego Mykonos

La princesa y el sapo

Gastronomía cinematográfica: una experiencia multicultural

Entrevista con Fratto Helado

Un viaje de 10 metros (2014)

El lado trastornado de la alimentación representado en el cine

Entrevista con cervecería La Roja

La fría Bogotá

La juventud moderna: entre la memoria y la industrialización

Referencias

Referencias de imágenes

NOTA DEL EDITOR

Ucansuca ha sido, por más de 3 años, un espacio de reflexión y crítica sobre diversos temas y aspectos relacionados con la gastronomía nacional e internacional, además de dar voz a pensamientos y opiniones que normalmente son pasados por alto al considerarse innecesarios en el sector gastronómico. La edición anterior nos dejó una serie de reflexiones sobre lo

que ha sucedido en este último año, en el cual, la llegada del covid-19 afectó nuestro diario vivir y, por lo tanto, el ámbito gastronómico a nivel mundial.

Por esta razón, para la séptima edición de la revista nos centraremos en uno de los recursos que utilizamos para atravesar día tras día el aislamiento: cine y

gastronomía. Para entender desde diferentes perspectivas, aquellos elementos que representan a la gastronomía en el cine. Así que, preparen unas palomitas, pónganse cómodos y disfruten de un análisis de la gastronomía desde otra perspectiva.

“Aunque en la última década, en nuestro país, se ha aumentado el número de publicaciones que relacionan cine y gastronomía, nos siguen resultando escasas, ya que el arte cinematográfico ha sido exhaustivamente estudiado en todas sus vertientes” (Santana, 2017)¹. Por este motivo, para esta edición se quiso abrir un

espacio que enriquezca un ámbito tan relacionado con la gastronomía como lo es el cine, siendo este un medio para entender incontables características gastronómicas, las cuales suelen pasar desapercibidas por los millones de espectadores cinematográficos al no ser elementos de conocimiento general.

Con esto, queremos ampliar el conocimiento de nuestros lectores y dar a entender el trasfondo de la cultura y la gastronomía contada por medio del cine, a través de muchos géneros que permiten el alcance a consumidores de diferentes generaciones,

gustos y estilos profesionales de la cocina o aficionados.

Siendo así, cabe destacar que, en la historia del cine, la aparición de elementos gastronómicos ha sido vista en repetidas ocasiones desde sus inicios. Tanta ha sido su importancia, que se comenzó a plantear la idea de un género exclusivo llamado “cine gastronómico” (Larrosa & Acuña, 2019)². Esto se propone con el fin de enmarcar una gran cantidad de títulos dedicados a ilustrar una visión de los hechos a través de la gastronomía y poder realizar un análisis adecuado desde diferentes puntos de vista (Santana,

2017).

Además, ¿Qué mejor que hablar del arte culinario relacionándolo con otro tipo de arte? El cine es también llamado el séptimo arte, un medio de comunicación que crea, transmite y expresa un sinfín de historias contadas desde alguna visión del mundo. Anthony Bourdain, un amante de ambas artes, mencionó en una ocasión que el contexto y la memoria cumplen un papel muy importante dentro de nuestra vida y de las comidas que hay en ella (Academia extremeña de gastronomía, 2020)³.

Por esto podemos inferir que, a pesar de no encontrar

variedad de opiniones y análisis al respecto, el cine y la gastronomía tienen una gran relación. “El cine enriquece nuestros recuerdos visuales gastronómicos, que afloran cuando cocinamos o vivimos algún momento visto en la gran pantalla” (Academia extremeña de gastronomía, 2020), y, aunque la gastronomía aún no sea considerada parte de las bellas artes, la gran diversidad de texturas y colores que cada alimento y plato nos muestran junto con el despertar de nuestros sentidos, se convierte en un ritual de sensaciones que complementa cada fotograma dentro del contenido

cinematográfico.

Para finalizar queremos agradecer a todos nuestros queridos colaboradores y lectores por hacer de este proyecto algo posible, que a través de esta edición puedan enriquecer su conocimiento y disfrutar de una agradable lectura. Así que no siendo más, ¡Que comience la función!

Laura Medina y Joan Villamil
Editores





EL PIANISTA:

*Aspectos de la alimentación
judía durante la segunda guerra mundial*



El pianista retrata la vida de Wladyslaw Szpilman, un pianista y compositor que, tras lograr escapar de los nazis, trata de sobrevivir escondiéndose de la sociedad. La película, dirigida por Román Polanski, ha recibido una gran cantidad de reconocimientos, pues el manejo de la historia y su visualización están impecablemente ejecutadas, logrando representar la vida misma, tan desolada, pero a la vez tan radiante. La cinta ha generado tal revuelo, que es posible encontrar un sinnúmero de críticas sobre su historia, acerca de aspectos cinematográficos, de composición, de su música, entre otras cosas. Sin embargo,

la película no se ha analizado nunca desde un punto de vista gastronómico, pues no se sabe si realmente logra captar algunos de los aspectos más relevantes, en cuanto a alimentación se refiere, evidenciados durante la Segunda Guerra Mundial en Varsovia, entre los años 1939 y 1944.

En sus momentos iniciales, la película retrata la vida de una familia judía normal, y como ejemplo de ello, se ve cómo, en una de las primeras escenas, el personaje principal, junto con su familia, degusta una gran cena con platillos compuestos por diferentes panes, vodka, sopas espesas y verduras. Según

Dudek-Woyke ⁴, en su artículo *Roasted Peacock & Chocolate Soup: Recipes from Pre-War Poland*, antes de que se desatara la Segunda Guerra Mundial había una amplia disponibilidad de diferentes ingredientes; entre ellos estaba el cangrejo de río, caracoles, castañas, ostras, entre otros. No obstante, al comienzo de la guerra, estos productos ya se empezaron a tornar de lujo debido a su escasez, y las personas empezaron a consumir en su cotidianidad productos de temporada porque resultaban más baratos. Considerando lo anterior, el filme se torna en un claro retrato de esto, pues muestra muy bien este aspecto dado que, si bien la familia tenía

bastante alimento, no era nada lujoso ni extravagante.

A medida que la película avanza, se empieza a reflejar la decadencia y, junto a ella, la carencia de alimentos, pues, al llegar al gueto, que es definido por Wacquant (2004) ⁵ como un espacio delimitado donde se llevaba forzosamente a los judíos a vivir en condiciones precarias, se ganaba muy poco dinero, algunas veces ni siquiera lo suficiente para sobrevivir y, como se muestra en la cinta, muchos morían de hambre. La representación de la escasez es uno de los aspectos que más sobresale en esta película, ya que, por medio de la narrativa de la historia, logra conectar al

espectador con este sentimiento. En el filme también se muestra ese momento en el que los judíos tuvieron que aprender a administrar con ingenio los pocos recursos que tenían y, de este hecho, se resalta la adaptación individual de esconder el alimento.

Gaviria (2019)⁶ expone que el hecho de esconder la comida se da a partir de una situación extrema de supervivencia, donde ciertos recursos, como la alimentación, cobran mayor relevancia; y empieza a primar el interés individual sobre el común para conseguirlos. Este aspecto se ve reflejado en la película cuando una mujer que

lleva su olla de sopa, con precaución y recelo, es emboscada por un hombre que busca hurtar sus alimentos y después de unos cuantos forcejeos, la sopa cae al pavimento, provocando que el hombre empiece a comerla mientras la mujer le pega con indignación.

Por otro lado, hay ciertos tópicos importantes que la película no logró abarcar en cuanto al tema de la alimentación. Un ejemplo de ello es que nunca se evidenció cómo fue el racionamiento de la comida, ni la adaptación cultural que sufrieron los judíos al no encontrar alimentos disponibles, o aspectos como el

contrabando de alimentos, tópico que sí se menciona en el libro escrito por Wlaldyslaw Szpilman. Y es que estos temas no eran poco relevantes en realidad, porque el racionamiento de comida surge como mecanismo de poder y destrucción, dado que a los judíos se le solía dar solo un 8% de las raciones alemanas, lo que contribuía a las condiciones deplorables en las que se vivía en el gueto (KOURKUĆ, 2019)⁷.

Otro aspecto por considerar es la adaptación cultural, que ni en la película ni en el libro se mencionan pero que, aun así, es un tema muy relevante, en especial porque la religión tenía una gran influencia en lo que

consumían los judíos, pues como plantea Gaviria (2019) hay ciertas leyes que se encuentran en Torá, que codifican la conducta alimentaria del pueblo judío. Por último, el tópico del contrabando que, aunque no está reflejado en la cinta, sí se menciona en el libro de la siguiente manera:

“Bastaba con sobornar a los policías de guardia, los cuales cerraban los ojos en los momentos convenidos, para que cruzaran la puerta del gueto, ante sus narices y con su acuerdo tácito, verdaderas columnas de carros que transportaban alimentos, bebidas caras, manjares exquisitos, tabaco recién llegado

de Grecia, y artículos de fantasía y cosméticos franceses” (Szpilman et al., 2001, p.6)⁸.

En conclusión, si bien la película abarca la escasez como el aspecto más general e importante de la realidad alimentaria de los judíos durante la Segunda Guerra Mundial, deja de lado aspectos que pueden contribuir significativamente a la historia, como es el racionamiento de la comida, el contrabando y la cultura culinaria judía, pues también hacen parte de la odisea adaptativa que tuvo que vivir el señor Wlaldyslaw Szpilman. Y, a pesar de que algunos de estos aspectos no se mencionan en su libro, existen

otras fuentes como el diario de Ana Frank, donde se evidencian un poco más estas prácticas y que pueden ser un complemento adecuado a la obra.

Anamaria Bejarano
Estudiante de gastronomía

RATATOUILLE: UN SUEÑO QUE INSPIRA



Ratatouille es una película infantil de Disney Pixar, estrenada en 2007, dirigida por Brad Bird y producida por Brad Lewis. Esta cuenta la historia de una rata llamada Remy quien tiene una pasión increíble por la cocina; tal era su pasión, que aún, arriesgando y sacrificando su vida, logra llegar a París, al restaurante Gusteau's creado por: Auguste Gusteau, donde, con la ayuda de Linguini, el nuevo cocinero, logra convertirse en chef. Esta célebre película de Disney ha creado una cultura gastronómica a su alrededor y se puede decir que es el primer contacto que muchos niños tienen con el mundo de la cocina.

Teniendo esto en cuenta, analizaremos porque *Ratatouille* puede inspirar a los niños y niñas a convertirse en gastrónomos: Empezando con el hecho de que la película nos presenta un primer vistazo a lo que es en realidad la vida de un chef y el funcionamiento de las brigadas dentro de la cocina. Luego se explicará cómo *Ratatouille* puede llegar a inspirarnos para hacer lo que realmente deseamos.

Dentro de este filme, se muestra el ambiente de una cocina por medio de los diferentes roles de cada cocinero y las jerarquías que allí se manejan para que todo funcione de manera correcta.

Además, expone como cada personaje tiene tareas y características específicas, y así explica a niños y adultos una realidad muchas veces escondida por los programas infantiles, en el cual los personajes se enfrentan a un estrés real y a una complejidad en que un error puede dañar el ensamblaje de todo un plato. Así mismo, representa la manera en la que pueden ser evaluados los platos por sus comensales en el momento que salen de la cocina y de la misma forma, como pueden juzgarse entre los mismos cocineros frente a un error en cualquiera de los procesos. Y, es gracias al crítico de cocina, Anton Ego, que Remy logra ser tomado en

serio en el mundo gastronómico, ya que él ve su gran talento culinario. Esta realidad, aunque es dura, permite ver cómo es de interesante y amplio el mundo de la cocina.

El lema del chef Gusteau era “Cualquiera puede cocinar” (Ratatouille, 2007)¹⁰, frase que es repetida numerosas veces a lo largo de la película y en lo que se centra el personaje principal, ya que ama la cocina. Claramente el mensaje es el de perseguir los sueños a toda costa para poder ser felices haciendo lo que nos inspira. Esta pasión y amor por lo que se hace es muy importante en todos los campos, pero,

sobre todo, en oficios como la gastronomía; ya que no es un trabajo fácil, pues requiere mucha dedicación, horarios complicados y momentos de tensión. La pasión que tiene Remy es tan fuerte, que logra cumplir su sueño de convertirse en un chef (todo a través de su amigo Linguini). Esto muestra el hecho de que, sin importar quién eres, si tienes pasión, puedes lograr lo que sea. Además, Ratatouille nos enseña la importancia de nunca perder el foco y a través de disciplina y esfuerzo, lograr transmitir sensaciones y contar historias. La gastronomía, es arte que cuenta historias, evoca recuerdos, y nos transporta a

momentos y lugares inimaginables.

De igual manera, el mundo del cine es muy importante para el desarrollo de los niños porque las películas infantiles juegan un gran rol en sus vidas. En efecto se “cree que los mensajes que los niños a tempranas edades aprenden de las películas pueden ser trasladados hasta el lugar de trabajo” (BBC News, 2019). Por esta razón, *Ratatouille* es importante para los futuros gastrónomos, ya que enseña, de que se trata este trabajo y cómo funciona el mundo de la cocina. También les enseña a los niños que pueden hacer todo lo que se propongan y ser lo que ellos

quieran, siempre y cuando sean apasionados y amen lo que elijan hacer.

En fin, *Ratatouille* es una fuente de inspiración gracias a que nos da la oportunidad, de una manera divertida y sorprendente, de ver este mundo de la cocina a través de la historia de un apasionado animal que logra su sueño. Nos enseña que “Cualquiera puede cocinar, pero solo el valiente es el que va a ganar” (*Ratatouille*, 2007), que todo se alcanza amando el sueño que perseguimos y así lograr ser bueno en lo que nos proponamos hacer en la vida.

María Alejandra Londoño
Estudiante de gastronomía

POCA PRISA HIDROMIEL

¿De qué trata su emprendimiento?

Somos una empresa que se dedica a la producción de hidromieles experimentales. Se trata de la bebida fermentada más antigua del mundo y quisimos traerla a Colombia, dándole un poco de nuestra buena energía y complementándola con toda la diversidad de productos locales que se encuentran en nuestro país. En este momento tenemos dos recetas oficiales, hechas a partir de ingredientes locales,

estas son: limón mandarino y gulupa con albahaca morada, ambas hechas con miel de abejas felices. El hidromiel, tradicionalmente es más similar a un vino de postre con un alto contenido de alcohol y largos procesos de añejamiento, nosotros quisimos desarrollar una versión más moderna de esta, haciéndola similar a una sidra, con menos concentración alcohólica, carbonatada y más refrescante, siendo así una alternativa a la cerveza artesanal.

¿Cómo nació su emprendimiento?

La idea nació a partir de la clase de Bebidas Tradicionales Colombianas, del programa de gastronomía de la Universidad de La Sabana. Para el proyecto final debíamos desarrollar un modelo de empresa y escogí hidromiel y guarapo. De allí, después de hacer mis prácticas decidí que quería retomar el proyecto del hidromiel, pues quería darle algo de valor agregado a la miel en Colombia, entonces hablé con mi amigo Federico y mi hermana y ahora los tres conformamos Dos Monos Hidromiel.

¿Dónde consiguen su materia prima?

La miel la conseguimos de nuestro apiario de abejas felices en Puerto López, Meta, donde las abejas se desarrollan naturalmente. Lo demás lo obtenemos de productores locales, trabajamos con un señor de Tunja, que desarrolla extractos de frutas estandarizados y listos para ingresar al proceso de producción de nuestro hidromiel.

¿Qué prácticas sostenibles manejan en su emprendimiento?

Manejamos una filosofía de retorno a la sociedad, nuestro enfoque está en poder aportar algo a la comunidad a partir de lo que hacemos. Nuestra visión, en un futuro, es poder impactar de manera positiva a las personas y comunidades aledañas a nuestro negocio, mejorando su calidad de vida.

¿Cuál consideran que ha sido el mayor reto que han enfrentado?

El mayor reto es la burocracia en cada etapa del proceso, para lograr incluir el nombre de nuestro producto en la etiqueta, para registrarnos en cámara, para obtener el Invima. Especialmente el Invima fue el

mas complicado porque te piden de todo y tienes que pagar por todo. En general es complicado pero la clave es ser persistente y hacer todo muy bien.

Otro gran reto que tuvimos fue la parte de desarrollo de producto, al tratarse de un producto no tan conocido, fue complicado encontrar métodos y equipos. Sin embargo, leyendo, investigando y aprendiendo por nuestra cuenta, logramos sacar nuestra fórmula y metodología propia.

¿Qué consejo les darían a futuros emprendedores?

Yo de entrada les diría que si tienen una idea y creen que podría funcionar, tómense la tarea de buscar a alguien que sepa del tema, investiguen el mercado y averigüen que tan viable es.

Si quieren emprender en este país es necesario tener paciencia y amor por lo que se hace. Si uno no ama lo que hace no podrá transmitir como esa buena energía al consumidor final, que, en últimas, será el factor del éxito del producto.

Entrevistadora: Paula
Castiblanco
Publicista

SÍGUELOS EN:

@DOSMONOS_HIDROMIEL

PARÁSITOS:

Exposición de “la clase social en Corea del Sur” a través de la representación alimentaria presentada en la narrativa de la película.

Título de la Obra: Parásitos

Dirección: Bong Joon-ho

Idioma(s): Coreano

País: Corea del Sur

Género: Drama, Suspense y Humor negro

Año: 2019

(Uribe, 2020)¹¹

La reseña se desarrolla alrededor de la crítica y exposición de las diferencias alimentarias dadas en las clases sociales en Corea del Sur, a través de la narrativa que se plantea en la película *Parásitos*. Analizando cómo el director Bong Joon-ho relata una idea que, a pesar de estar situada en el contexto de la película, se puede traducir en el marco global ¹².

Para iniciar, la película *Parásitos* muestra un contraste marcado entre dos familias: la familia Kim y la familia Park. La familia Kim vive en un subterráneo cerca de las cloacas y tienen una vida precaria económicamente; los Park, al contrario, tienen un

nivel social elevado y viven en una “burbuja de confort” completamente lejos de la urbe, haciendo que pasen por alto que personas como los Kim existen. Lo cual va a estar representado alimentariamente (usando los alimentos como símbolos) en las diferentes escenas de la película.

En ese sentido, esta película es una ilustración del capitalismo como sistema, porque muestra contrastes, los costos del enriquecimiento desproporcionado de una parte de la sociedad a expensas de una mayoría que no tiene acceso a ese enriquecimiento pero que aspira a tenerlo.

De igual forma, es crucial nombrar el desarrollo de la idea etnocentrista tácita que tienen los Park hacia los Kim, lo cual lleva a una deconstrucción del pensamiento de este grupo: ¿por qué los Park ven a los Kim como primitivos y a sí mismos como avanzados? puesto que, intentando establecer la naturaleza de ese pensamiento, se examina la representación alimentaria de la película.

A través de varias escenas, los Kim se reúnen en la cocina (lugar de socialización en familia) y consumen bebidas procesadas, enlatados y paquetes de frituras en medio de la mugre y desorden en la mesa, lo cual tienen normalizado en su contexto. En

el transcurso de la película, esta familia alcanza mayores ingresos económicos, entonces pueden ir a restaurantes, comer en desmedida y cocinar platos que antes no hubiesen podido adquirir, tales como carne a la parrilla en la mesa.

Así mismo, uno de los platos “icónicos” de la película es el denominado "ramdon", que en realidad se llama jjapaguri, un popular y sencillo platillo que consiste en la combinación de 2 tipos de fideos instantáneos (Hernández, 2020)¹³. En la película decidieron agregarle carne Hanwoo, un corte lujoso y costoso que únicamente se consigue en Corea del Sur (Hernández, 2020), pues iba a ser consumido por el hijo de la

familia Park y la idea de que consumiera este plato tan barato, tenía que adecuarse al ser “mejorado” para alguien de su proge.

Después de todo, para representar el “estatus” de la familia Park está la abundancia alimentaria, siempre hacen parte de sus escenarios grandes compras de bolsas de comida, todo tipo de vinos, té, una despensa siempre llena de comida fresca, enlatada, conservas, además de platos exquisitos y opulentos en sus celebraciones.

Para concluir, es pertinente analizar los discursos alimentarios de una sociedad

opulenta a la que “todos quieren llegar a pertenecer”, debido a que quien esté excluido de ello, es oprimido. ¿Quiénes son los parásitos al final? ¿Los pobres que se introducen en el mundo de los ricos o los ricos que aprovechan a los pobres para obtener su confort? Parásitos es una película aparentemente incómoda de ver, pues refleja los contrastes que existen en una sociedad desigual, lo cual es cuidadosamente representado allí como la gastronomía surcoreana a través de la diferencia de clases.

Laura Valentina Medina
Estudiante de gastronomía



LOS SIMPSON Y MONSARNO

Los Simpson, es una serie caracterizada por la sátira y el juicio social. Fue estrenada como cortometraje el 19 de abril de 1987, pero, generó tal aceptación, que se apostó como serie, teniendo su primera emisión el 17 de diciembre de 1989 (Lazo y Tovar, 2011)¹⁵. Uno de los motivos de su éxito y longevidad televisiva, ha sido, la crítica inmersa en su trama. Durante este artículo, se

ahondará en la relación de Los Simpson con la alimentación y “Monsarno” (manera en que ha sido renombrada burlescamente la corporación Monsanto en la serie), además, cómo su opinión sobre esta corporación se ha transformado a través de los años, de manera que, es importante plantearnos: ¿el imaginario ante esta entidad se ha modificado para

beneficiarla, tomando en cuenta el impacto que esta serie puede generar en el público?

En primera instancia, cabe destacar que, en la serie se han abordado temas relacionados con la alimentación; razón por la cual, a continuación, se presentarán ejemplos que apoyan la idea. Durante el capítulo 338 perteneciente a la temporada 16, “Durmiendo con el enemigo”, Lisa escucha comentarios negativos sobre su peso entonces, decide empezar una rutina de ejercicios y dieta, llevándola a obsesionarse con su imagen corporal (MacMullan, 2004)¹⁶. Otro ejemplo que podemos nombrar es el capítulo 352 de la

temporada 16, “El niño del corazón roto”, en el cual, las máquinas expendedoras de la escuela han sido reemplazadas y ahora solo ofrecen comida chatarra, en el transcurso del capítulo Bart se vuelve obeso y sufre un infarto (Dean, 2005)¹⁷. Por último, durante el capítulo 135 en la temporada 7, “Homero tamaño familiar”, Homero busca pesar 150 kilos para declararse incapacitado y trabajar desde casa; durante este capítulo, el protagonista recibe críticas negativas ante su aspecto en comentarios como “si quiere le damos una bolsa de avena”, ofrecimiento brindado para que se alejara de un cine, porque las instalaciones no contaban con las adecuaciones

necesarias para que una persona de tal volumen pudiera ver la película (Reardon, 1995)¹⁸. Tomando en cuenta lo anterior, se observa que en los capítulos mencionados se promueve un estilo de vida sano, alejado de la concupiscencia por la comida. Podríamos citar otros ejemplos más, pero, nos tomaría todo el escrito, y aún no hemos abordado nuestro tema principal, Monsanto.

Según Tokar (1999)¹⁹, Monsanto, se presenta como una corporación en busca de la solución a los principales problemas de la humanidad respetando el medio ambiente, pero ¿realmente es la compañía que se ha proclamado como

salvadora? Se fundó en 1901 por John Francis Queeny quien generó tecnológicamente la sacarina (edulcorante artificial), posteriormente, se convirtió en el principal fabricante de ácido sulfúrico (Tokar, 1999). Actualmente, es un proveedor de agroquímicos y semillas transgénicas, las cuales provienen de plantas modificadas que han generado nuevas características como la resistencia climática (Casquier y Ortiz, 2012)²⁰. El dilema es que, estas pueden aumentar la productividad y se podría reducir el hambre en el mundo; sin embargo, se encuentran los temidos efectos en la salud y en el medio ambiente (Casquier y Ortiz, 2012) (aunque, se hayan

declarado una entidad que “cuida” el ecosistema). Aunado a lo anterior, se destacan los efectos culturales y económicos generados por el uso de este tipo de semillas. En el 2011, se realizó una reunión de agricultores en Indonesia para abarcar la importancia de las simientes nativas y la repercusión que genera el uso de que estas sean tecnificadas (La Vía Campesina, Amigos de la Tierra Internacional y Combat Monsanto, 2012)²¹. Durante la reunión se destacó que, el intercambio de semillas nativas puede mejorar la biodiversidad y combatir el hambre, además, permite combatir el monopolio industrial dejando de lado las

semillas patentadas y sus agroquímicos (La Vía Campesina, Amigos de la Tierra Internacional y Combat Monsanto, 2012).

Retomando la temática principal de este escrito, Los Simpson, se presentaron anteriormente en contra de los alimentos modificados genéticamente, pero, en otros capítulos se denota un cambio de opinión sobre esta corporación. En el capítulo 285 de la temporada 13, “Fin de semana con Burns”, Marge empieza una huerta en su casa después de observar los terribles efectos de los alimentos transgénicos, sobre todo cuando Lisa hace la declaración:

“mamá, mi papa se está comiendo una zanahoria” (Marcantel, 2002.)²². Hasta este momento, es claro que Los Simpson se encontraban en contra de la manipulación genética de los alimentos. El dilema aparece en temporadas posteriores, siendo uno de estos capítulos el 543, en la temporada 25, “El hombre que crecía demasiado” en el cual, después de ver como la cocinera guarda una gelatina que se ha encontrado intacta por varios años, Lisa, empieza a indagar sobre los alimentos transgénicos y a pesar de que, al principio es renuente ante su idea, termina por comprender y decirle a toda la comunidad, que este tipo de alimentos

generan muchos beneficios y que posiblemente “lleguen a acabar con el hambre del mundo”. Posteriormente, la familia visita Monsarno en donde se encuentra Bob Patiño trabajando en el área de manipulación genética de alimentos (Schofield, 2014)²³. El problema con el argumento a favor presentado en la serie es que, no se ha tomado en cuenta todas las repercusiones generadas por esta corporación, como el efecto ambiental del uso de semillas transgénicas y los problemas socioeconómicos para los campesinos (sin tener en cuenta los efectos en la salud).

En conclusión, se está utilizando un programa famoso y reconocido a nivel mundial para extender la idea de que la misión de Monsanto es acabar con el hambre en el mundo, pero, cabe hacerse la pregunta ¿realmente se está combatiendo el hambre? Es una lástima que Los Simpson no vean realmente la implicación cultural de Monsanto. Por lo tanto, se denota cómo Los Simpson ha buscado beneficiar la imagen sobre este tipo de empresas. Otra vez, a pesar de que la ya mencionada serie declara en muchas ocasiones las dimensiones y facetas de las problemáticas para que el público sea quien genere su propia perspectiva, en este

caso, el mítico programa solo nos está vendiendo otra empresa estadounidense que busca convertirse en “la salvadora del mundo”.

Lorena García y Camilo
Robelto
Diseñadores





SO FRESH

¿De qué trata su emprendimiento?

Iniciamos vendiendo panes de banano que yo hacía para mí, ahora manejamos otros productos como snacks y mantequillas de nueces. Todos los productos son frescos, no tienen harinas refinadas ni gluten, tampoco tienen azúcar ni grasas. Nuestra filosofía se enfoca en usar productos naturales para cuidar nuestro cuerpo y así nuestra salud.

¿Cómo nació su emprendimiento?

Hace un tiempo tuve que comenzar a hacer ejercicio más seguido y a ser más consciente de mi alimentación. Para ello, me preparaba panes de banano saludables y, a veces, mis amigas me pedían que les diera porque les gustaban mucho, entonces, decidí empezar a venderlos.

¿Dónde consiguen su materia prima?

La mayoría lo consigo en el centro, algunas cosas, muy pocas, son importadas, pero en general busco productos artesanales y colombianos.

¿Qué prácticas sostenibles manejan en su emprendimiento?

No manejamos nada de plástico, todos nuestros envases son biodegradables y eco-friendly. A veces hay clientes que piden bolsas de plástico al enviar el pedido, ese es el único caso en el que dolorosamente debemos usar plástico, pero en general, tratamos de generar la menor cantidad posible de basura y residuos.

¿Cuál consideran que ha sido el mayor reto que han enfrentado?

Yo creo que la pandemia, no tanto por el tema de compra, porque virtualmente todo se empezó a mover mucho más; sino, porque no es lo mismo tener la oportunidad de atender a los clientes cara a cara, conversar sobre el producto y que puedan probarlo, todo esto se acabó con la pandemia. También, el hecho de que con todo esto la competencia aumentó pues todo el mundo inició con este tipo de emprendimientos virtuales durante la pandemia. Por esto, hemos tenido que innovar, sacar diferentes productos,

promociones y cosas por el estilo para destacarnos más en el medio.

¿Qué consejo les darían a futuros emprendedores?

Yo pienso que lo más importante es empezar por algo, no dejarlo en ideas. Es necesario empezar, con cualquier cosa por más mínima que sea, pero ponerla en marcha.

Entrevistadora: Paula
Castiblanco
Publicista

SÍGUELOS EN:

@SOFRESH.CO



¡EL AMOR Y CREER EN SÍ MISMO COMO INGREDIENTES SECRETOS!

En la película *Kung Fu Panda* el protagonista Po piensa que debido a un accidente se ha convertido en el aclamado guerrero dragón, pero, no se ha percatado que dentro de sí mismo existe este combatiente. Al avanzar el filme se nombra que existe un ingrediente secreto de la mejor sopa del restaurante de su padre, pero, Po no conoce este ingrediente. Cuando el protagonista pierde su fe e intenta huir de su enemigo, su padre le revela que no existe ningún secreto y le dice que “para que algo sea especial debes creer que es especial” (Cobb, 2008). Por lo tanto, se debe que creer en sí mismo para cocinar o proteger una aldea amada porque, en mi opinión, solo se cuidan y protegen a las personas que se quieren de verdad, tal como lo hizo el padre adoptivo de Po desde que lo encontró en una canasta de rábanos, demostrando que, el amor se puede expresar en el cocinar.

Lorena Patricia García Ardila
Diseñadora

PO, HÉROE GOLOSO DEL KUNG FU



Sinopsis de la película Kung Fu Panda (KFP)

Po es un panda que vive en una aldea de las montañas chinas, ayudando a su padre, el señor Ping, a atender su restaurante, famoso por las deliciosas sopas. Además, es fanático del Kung Fu y sigue a los Cinco Furiosos, héroes de la comarca y a los maestros Oogway y Shifu, sus líderes. Sin embargo, accidentalmente, Po es elegido Guerrero Dragón por parte del maestro Oogway. Ante el estupor de los Cinco Furiosos por tal decisión, Po consciente de sus limitaciones, rechaza decididamente la disposición. Sin embargo, las cartas del destino están jugadas y el inocente y torpe Po es el nuevo líder de los Cinco Furiosos.

Po el antihéroe

Este oso representa más a un antihéroe que al esperado Elegido, al ser flojo, gordo,

inmaduro, diferente a los fuertes, disciplinados y valientes Cinco Furiosos: Tigresa, Mantis, Mono, Cobra y Grulla, especialmente la primera, quien se esperaba fuese la próxima cabeza del grupo. Entonces, se ve con recelo la selección de este personaje, especialmente el estricto maestro Shifu, en quien recae la responsabilidad de instruir al nuevo líder.

Sin embargo, el panda deberá enfrentar a Tai Lung, excelso guerrero y antiguo discípulo de Shifu, que pervirtió su camino y quiere aniquilar la obra de su “anticuado” maestro. Así, y a pesar de la desconfianza de todos, especialmente la suya, con caídas, barrigazos y gritos

ridículos, Po logrará encontrar la senda del Kung Fu, descubrir su yo interior y vencer a Tai Lung sin dejar su particular y encantadora manera de ser.

Po el glotón

El panda es un animal voraz que se alimenta casi exclusivamente de bambú, devorando varios kilos diarios para llenar su inmenso organismo. Al contrario, Po come gran variedad de platos de la tradicional comida china: sopa de fideos o ramen, dumplings o bollitos rellenos, tallarines o noodles.

De esta manera, la gastronomía ejerce una presencia fundamental a lo largo de la

película, evidenciando al personaje principal en muchas escenas: en el restaurante de su padre, en diferentes cocinas y claro está en las comilonas que disfruta el panda de sobremanera.

Así, la apasionante historia de KFP y sus diferentes platos han creado un verdadero furor por la comida china, hay cientos de recetas en internet que emulan las preparadas en la obra: Noodles de Kung Fu Panda o los Dumplings de Po, entre otras. También, diferentes restaurantes se han inspirado en la “carta” ofrecida en la cinta y han realizado variaciones adaptándolas a las necesidades y gustos del cliente.

Oriente y occidente fusionados en la gastronomía

No es casualidad que se genere una película como Kung Fu Panda en Hollywood; China desde hace muchos años dejó de ser un país agrícola, pobre y atrasado. Su peculiar modelo económico socialista-capitalista le ha permitido convertirse en potencia mundial, de tal manera que actualmente es prácticamente imposible hablar de cualquier tema sin mirar al gigante asiático.

A nivel cultural, también se ha permeado el globo con los íconos de la nueva China: los juegos olímpicos de Pekín

2008; omnipresentes marcas como Huawei, Tik Tok, Kwai, Alibaba, Lenovo, por citar unas pocas; el actor Jackie Chan – nacido en Hong Kong- con sus innumerables películas, han contribuido a ello.

Y si se reflexiona sobre el papel de la gastronomía china, el asunto es aún más antiguo: desde hace varias décadas, prácticamente en todas las ciudades de occidente existe al menos un restaurante chino. Así, platos como arroz chino, chop suey o lumpias son ampliamente conocidas en Colombia y el mundo gracias a la pasión de los chinos por dar a conocer su exquisita comida.

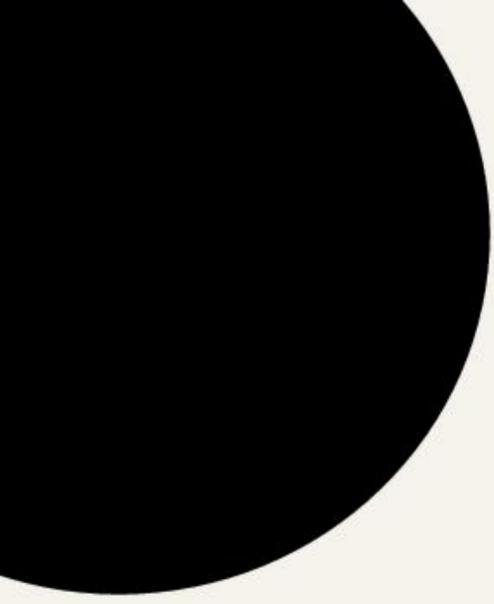
Hay dos aspectos poco

vivenciados de esta cultura en Colombia: los barrios y los supermercados. En Sao Paulo, Buenos Aires y Lima hay barrios chinos que evocan la tradición y la modernidad con innumerables restaurantes de todo tipo. Del mismo modo los supermercados chinos son ampliamente conocidos en Estados Unidos, Canadá y España, entre otros países, llevando variedad de productos preparados y para cocinar en casa, de la abundante y sabrosa comida oriental.

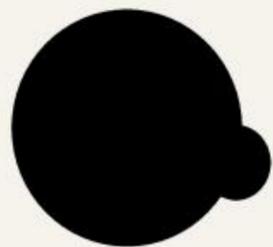
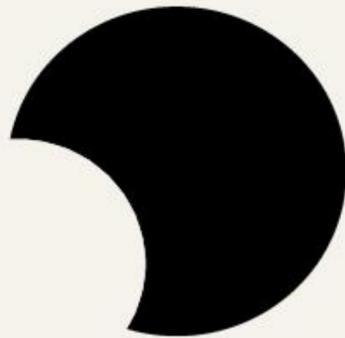
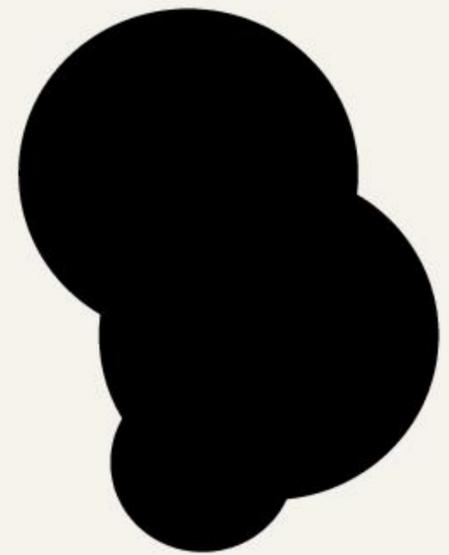
En conclusión, la exitosa cinta ha contribuido a dar a conocer aún más y afianzar la cultura china y su gastronomía de manera amena y sin mayores pretensiones sociopolíticas.

Seguramente seguirán surgiendo nuevas recetas alrededor de Kung Fu Panda que consoliden más su influencia en las mesas del mundo.

Manuel Zarama
Comunicador Social
Pontificia Universidad Javeriana



CONCURSO DE



FOTOGRAFÍA



Jurado



Gustavo Rodríguez

Gastrónomo, fundador de DIOSA Café y docente de “bebidas tradicionales” y “el té y su cultura” en la Universidad De La Sabana. DIOSA café es un proyecto fundado en Chapinero alto desde 2017 enfocado al rescate de bebidas y amasijos tradicionales colombianos. DIOSA así mismo propone una estética minimalista, un manejo de Food Styling más sencillo, directo y efectivo en temas de emprendimientos gastronómicos.

SÍGUELO EN:

@DIOSACAFE

Carolina Rojo

Diseñadora Gráfica Freelance, fotógrafa y artista, más conocida como Roca Pava, sus fotografías revelan la simplicidad y el color, generando conexiones con la percepción sobre el entorno.

La fotografía ha sido el medio para interpretar su experiencia con relación a los espacios y la arquitectura de una forma minimalista y surrealista.

Su arte ha sido inspirado en la mujer, la naturaleza y temas sociales, a través del óleo y el bordado. Ha participado en diferentes exposiciones con varias de sus obras

SÍGUELA EN:

ROCAPAVA





Ana María Caballero León

Estudiante de Lenguas Modernas de la Universidad EAN. Fotógrafa Independiente, con conocimientos en Fotografía, Edición y Revelado Digital. Experiencia en diferentes áreas, como Fotografía Urbana, Retrato, Alimentos, Producto y Eventos.

Trabajó con la Empresa Endulza Tu Paseo, conocida por sus postres típicos, donde realizó fotografías de sus diversos productos para publicidad de la empresa.

De igual manera, trabaja de forma independiente en diferentes áreas del sector gráfico, visual y artístico.

SÍGUELA EN:

[@ANACABALLERO](#)

Ni tanto que queme al santo, ni tan poco que no lo alumbre. La fotografía es un arte muy importante, de hecho, si quisiéramos hallar un punto intermedio entre el cine y la gastronomía, seguramente sería este. Por eso, esta sección, creada por ustedes y para ustedes, contiene varias piezas de foodstyling inspiradas en películas. Así que no siendo más, el equipo de UCANSUCA quisiera agradecer a todos los colaboradores de esta sección y a los lectores que podrán disfrutar a continuación de estas excelentes fotos.

La dama y el vagabundo

Un beso sincero, más que romance representó la pureza de la amistad. Queremos agradecer a nuestros compañeros de gastrounisabana por el apoyo que nos brindaron; día tras día el mundo se encarga de demostrarnos lo importante que es la amistad. Como en una de las escenas más icónicas de besos en el cine, siempre estarán presentes en nuestro corazón, así como cada colaborador que permitió hacer de nuestra revista una realidad.

SÍGUELOS EN:

@GASTROUNISABANA





¡Tú puedes, Bruce!

¡Tú puedes Bruce! ¿Qué representa una torta de chocolate? ¿celebración? ¿alegría? ¿un postre clásico? ¿deseo? ¿el placer a través de comer? ¿estatus? ¿la gula?, Matilda dice: ¡Tú puedes Bruce! Bruce Bolaños cayó en la tentación de una deliciosa torta de chocolate, aunque con ello, tuvo que comer de más...mucho más. ¿Quién tiene el control? ¿la persona o la comida? A través del tiempo y diferentes procesos, el chocolate pasó de ser un lujo exclusivo a ser un alimento cotidiano y común...uno de los primeros pasteles de chocolate reconocidos se le denominó "pastel del diablo" entre sus explicaciones se sugiere que "el pastel de chocolate es tan delicioso que debe considerarse un pecado" ya entrando en términos ideológicos, además. Sea cual sea su razón, comer un buen trozo de pastel de chocolate es un placer innegable que los seres humanos hemos adquirido a través de nuestra historia.²⁸

Valentina Medina

Matilda (1996)

Ratatouille



Ratatouille es quizá una de las películas con énfasis en la cocina más conocidas por todos nosotros. Este filme demuestra el profesionalismo en la cocina y los gráficos destacan el esfuerzo que se generó al desarrollarla, de hecho, los platos realizados durante la película fueron recreados en la vida real (Rodando cine, s.f)²⁹. Por otro lado, Ratatouille, no solo destaca temas relacionados con el arte culinario, va más allá y ahonda en nuestro ser, en cómo la comida puede llegar a afectar quiénes somos o quiénes fuimos, ejemplo de ello es la escena más icónica, en la cual, el crítico gastronómico Ego al probar el Ratatouille es transportado a su infancia y le permite recordar quién era y el hecho de que perdió su esencia.

Lorena Patricia García Ardila





Eat me

Tras ir en busca del conejo blanco, la inocente Alicia debe tomar una serie de decisiones, unas galletas glaseadas con un “Eat me” en ellas son uno de los primeros enigmas a resolver, esta particular la hace aumentar de tamaño, pero dado a que su objetivo era ser lo suficientemente pequeña para pasar por una puerta parlanchina, la galleta no era su mejor aliada en el momento. La instrucción era clara: Cómeme, pero la consecuencia no era conveniente, ¿Será que como Alicia seguimos instrucciones sin pensar en las posibles consecuencias? Nos adentramos en la monotonía del seguimiento de órdenes sin detenernos a pensar si el resultado puede dañar a otros o a nosotros mismos. Haz esto, realiza aquello, cómeme... ¿Y luego? Bienvenidos al país de las maravillas...

Alicia en el país de las maravillas (1951)

Valentina Caicedo

Enredados

La película *Enredados* (2010) nos muestra la historia de Rapunzel, quien estuvo encerrada en una torre por 18 años. ¿Qué podría conocer una persona que nunca ha visto el mundo real? Atrapada por las ambiciones de alguien más, viviendo una vida cuadrática, todo puesto en su lugar y sin alteraciones de ningún tipo, leyendo libros, cocinando galletas, tejiendo o peinando su cabello, una y otra vez. Sin embargo, la vida siempre nos ofrece cambios o situaciones inesperadas que desorganizan un poco nuestra rutinaria vida, un mordisco a la diversión que nos permite vivir un poco más o una situación que nos rompe de a pocos. En el caso de Rapunzel, el conocer a Flynn fue como una puerta a la libertad, ver lo que el mundo le ofrecía y al final, encontrar a su verdadero ser. Entonces, ¿Preferimos quedarnos en lo rutinario para no desorganizar nuestra vida? o ¿arriesgarnos un poco para, como Rapunzel, empezar a vivir?

Sofía Castro









Las crónicas de Narnia

Las delicias turcas, conocidas también como Lokum por su origen árabe, que se podría traducir como "pedacito de satisfacción", son dulces empalagosos pero adictivos, definidos por muchos como "hechizo embriagador", los cuales fueron muy populares durante la época de la segunda guerra mundial, misma relatada en la película "Las crónicas de Narnia", en esta, la comida se racionaba y la confitería tenía precios exorbitantes. Podríamos decir que, en el momento en el que la bruja blanca dice: "cualquier cosa que te gustaría comer", Edmund no lo piensa al responder: "delicias turcas". Entonces, ¿Valdría la pena vender el alma al diablo y traicionar a su familia solo por un pedacito de satisfacción?

María Fernanda Medina Castañeda

La princesa y el sapo





La comida, desde hace mucho tiempo, ha sido una forma de clasificar a la sociedad, lo que se come depende, en muchos casos, del nivel económico. Más aún, existen algunos casos en que el amor es más grande que los estereotipos. Un gran ejemplo de esto es la película de "la princesa y el sapo". A pesar de la época y los pocos recursos económicos con los que contaba, Tiana era una mujer que vivía su día a día por un sueño, luchaba de sol a luna por lograr su más grande deseo: Abrir su propio restaurante. En el otro lado de la moneda tenemos a la familia de Charlotte, su padre, Eli La Bouff, contaba con un nivel económico que le permitía suplir cualquier necesidad o deseo que él o su hija tuvieran. Podríamos preguntarnos cómo dos familias de clases sociales diferentes podrían estar tan unidas, cuando en la época no era muy visto; la película nos muestra muchas razones, entre ellas, la comida. Los beignets preparados por Tiana eran la felicidad de Eli, quien podía atiborrarse de muchos platos sin parar, una comida que quizá no era muy conocida entre la clase alta, pero que, fue capaz de unir dos clases sociales en extremos totalmente opuestos.

Cristian Contreras

Julie and Julia

"Tras un arduo camino por publicar un libro de experiencias culinarias, la representación perfecta se denota con las anécdotas de vida de Julie y las famosas bruschettas, atemporal como ella misma, pero profunda. Para ser exactos, un detrás de cámaras con el amado Paul, reflejado un degustar de Julia Child y sus perlas, sin mencionar la locura innata de nuestras protagonistas por la cocina europea. "

Carolina Rodríguez Preciado





Mi villano favorito dos

Mi nombre es Juliana Sánchez y voy en séptimo semestre. Me encanta la fotografía y por esa razón me animé a participar en este concurso.

Mi comida favorita es la mexicana, tuve la oportunidad de viajar a Guadalajara el año pasado y me enamoré más de la cultura y la gastronomía. Cuando me puse a pensar en qué receta hacer, al instante recordé el nachosombrero de Gru, en la película de Mi Villano Favorito 2. AMO el guacamole, y fue un reto para mi cocinar este sombrero, fue un poco complicado, pero lo logré y me siento muy feliz con el resultado. .

En este reto pude combinar 2 de mis pasiones, la cocina y la fotografía. ¡Gracias y espero que les guste!

Juliana Sánchez





Alicia en el país de las maravillas

El té del sombrerero era una pausa inexplicable en medio de la carrera contra el tiempo que únicamente el conejo parecía comprender. Alicia era la única confundida, pero ¿cómo no estarlo? Su contexto es el de una niña adinerada de la época y esa escena rompe con todo símbolo de etiqueta, porque es una burla que busca representar la alegre bienvenida al complejo concepto del “País de las Maravillas” que ha olvidado entre sus sueños.

María Paula Cely Montoya



Harry Potter

Y la piedra filosofal

En un principio un pastel de cumpleaños se utilizaba como una celebración de la muerte o la trascendencia de un espíritu hacia el más allá. Después de un tiempo se transformó en parte de la celebración del día en el que habíamos nacido, se convirtió en un símbolo para muchos, la celebración de la vida en sí. En la película *Harry Potter y la piedra filosofal* (2001) este se transforma en un símbolo totalmente diferente, se transforma en la libertad de Harry y en el amor que no sabía que los demás podían sentir hacia él sin siquiera conocerlo, se transforma en la esperanza de un nuevo mundo y una nueva vida para él, lejos de los desastres de lo que había vivido desde que nació.

Laura Abril

Blancanieves y los siete enanos

Blancanieves preparaba una tarta en la cabaña del bosque cuando fue interrumpida por una anciana que le ofrece una manzana, la cual recibe, aun cuando fue advertida de no hablar con extraños; la ingenua y confiada joven de blanca piel con un corazón frágil y deseoso de encontrar el amor, muerde la manzana, creyendo que así encontrará lo que quiere, pero es bien sabido que no debemos dejarnos llevar por nuestros sentimientos y menos confiar en desconocidos, el deseo de obtener lo que queremos puede llegar a cegarnos de la cruda realidad, ignorando lo que podemos encontrar en los oscuros corazones de aquellos que se acercan con “buenas intenciones”. Ahora dime, ¿Estarías dispuesto a morder la manzana ingenuamente para conseguir lo que quieres?

Angie Alexandra Gómez Bautista



CUATRO LETRAS

Piense en un plato que sea conocido en todo el país, y que tenga 4 letras. Se me ocurre “mote”, pero sería como decir “sopa” porque hay mote de queso, de palmito, de bleo golero, de moncholo, de bagre, de bocachico, de gandul, etc. ¡No vale! El Gran Libro de la Cocina Colombiana de Fernando Wills y Carlos Ordoñez (1984)³⁰ tiene más de 500 recetas y solo 5 de ellas

tienen 4 letras: Atol (de los llanos), Bami y Musa (de San Andrés), Juju (del Chocó) y Naco (de Cundinamarca). Curiosamente, similares. ¿Encontró usted un plato conocido en todo el país y que tenga 4 letras? Yo tampoco.

¿Sabe? Creo que la entiendo. Usted es hermosa, y cree que los hombres están interesados en usted por su belleza. Pero le

gustaría que estuvieran interesados en usted, porque es usted... el problema, es que aparte de toda esa belleza, usted no es muy interesante. Es grosera, hostil, cerrada y distante. Usted quiere que alguien encuentre la persona real que hay debajo de todo eso, pero la única razón por la que alguien se molestaría en ver más allá de todo eso, es por su belleza. Irónico, ¿No cree? De alguna manera extraña, su problema es usted misma” (Wolf, 1994)³¹.

Esto se lo dijo Jack Nicholson a Michelle Pfeiffer en Wolf, una película del año 1.994 en la que los dos terminan convertidos, ella en mujer lobo y él en hombre lobo, aparentemente para toda la eternidad. Se la dijo

en la cocina auxiliar de una mansión enorme mientras cada uno se comía un “Peanut Butter and Jelly Sandwich”, o mejor conocido como un “PB&J”, 4 letras juntas que son reconocidas en cualquier lugar de la geografía estadounidense. Y es que según un estudio, el americano promedio habrá comido unos 2 mil PB&J antes de terminar el bachillerato.

No sé qué me impresiona más, que sean 2 mil sándwiches, o que un estudio lo haya investigado.

Rick y Morty, ¿Conoces a Joe Black?, Futurama, Glee, Training day, Young Sheldon, Little giants, Los Simpson (en un par de

ocasiones), *Breaking Bad*, *Wolf*, *Star Trek* (También en un par de ocasiones), *The wire*, *How I meet your mother*, *The office*, *House of cards*, *Seinfeld*, *Family Guy*, *Los supersónicos*, *Modern family*, *Big Fish*, *Lost*, *The big bang theory*, *Mad Max*. Estos son algunos de los programas de televisión y películas en las que ha salido un PB&J, reforzando mensajes variopintos: a veces significa amor, otras odio, unidad, división, complicidad, o como en *Wolf*, inevitabilidad. Una de las apariciones que más me gusta es cuando en el episodio 1 de la tercera temporada de *Breaking Bad* (2010)³² Walter White lo prepara trágicamente mientras parece que se

pregunta “¿Qué diablos pasó con mi vida?”.

Pero eso no es todo, hay una serie romántica japonesa de 8 episodios que se llama “Peanut Butter and Jelly Sandwich”, y por favor, si puede googlee “Raffi PB&J”, y sonríaselo mientras ve y escucha cantar a los niños la canción del “Peanut Butter Sandwich”. Tan felices como si a mí me hicieran una canción sobre el “cocido boyacense”.

Quizás este plato que tiene menos ingredientes que letras, no sea tan rico como el Atol, el Bami, la Musa o el Juju, pero tiene un poder que me cuesta encontrar en nuestro país: el de una cultura gastronómica

colectiva nacional, con la que todos nos sentimos identificados y que salga en montones de series y películas nacionales.

El otro día vi una especialización en una Universidad Canadiense: “Producción audiovisual gastronómica” Menos mal en Colombia cada vez hay más esfuerzos de profesionales que apuestan por el desarrollo de una identidad propia, tanto gastronómica como fílmica, si la audiencia se alinea, el futuro pinta bien.

Para finalizar, muy gringo y todo, pero a mí me gusta hacer el PB&J, pero haciendo en casa

el pan, la mantequilla de maní y la jalea (o mermelada en mi caso), si quiere, mírese mi video.

¡Que aprofite!

Carlos Ardila
Cocinero e influencer

SÍGUELO EN:

[@LACOCINADECARLOS](#)

YOUTUBE:

[LA COCINA DE CARLOS](#)

¿POR QUÉ LA COMIDA DE LOS ESTUDIOS GHILBI LUCE TAN RICA?



3

Alguien preguntó en Twitter a @JP_Ghibli:



El arroz que aparece en las obras de Ghibli siempre se ve delicioso, ¿Por qué?



4

Salmón con salsa bechamel



"Porco Rosso"

Huevos y tocino frito



"El Castillo Ambulante"

Torta esponjosa



"Viaje de Chihiro"

Pastel de arenque



"Kiki: A domicilio"

5

Y la respuesta es que:

Todo es porque Miya-san realmente ha cocinado sus propios platos.

¡Así que lo que ves esta preparado con el corazón y la panza del mismo Hayao Miyazaki!



6

Aleck Nicolai León Guzmán
Universidad Pedagógica Nacional
Semillero "vivir para contarla"

Bibliografía:

<https://nerdist.com/article/why-studio-ghibli-food-looks-tasty-hayao-miyazaki/>

<https://japonandmore.com/2017/07/24/asi-lucen-algunas-comidas-las-peliculas-studio-ghibli-en-la-vida-real/>



Aleck Nicolai León Guzmán

Lic. en Recreación y en Filología e idiomas

Estudiante de la U Pedagógica Nacional

YOGURT GRIEGO MYKONOS

¿De qué trata su emprendimiento?

Somos una empresa fabricante de yogurt griego artesanal.

¿Cómo nació su emprendimiento?

Yo fui estudiante de Ingeniería de Alimentos, una de las clases más difíciles de la carrera era “lácteos” y para el proyecto final de la materia debíamos crear y desarrollar un producto de alta calidad, yo elegí el yogur griego. Me fue muy bien en ese trabajo ya que era un producto que

consumía bastante y me di cuenta de que, en Colombia, los productos de este estilo no son



muy apetecidos y la calidad no es la mejor ya que generalmente el sabor suele ser ácido, la textura peculiar y en ocasiones genera molestias estomacales. Tres años después, decidí

iniciar con este proyecto, después de muchos ensayos y errores logramos obtener un producto de excelente calidad nutricional que es el producto que vendemos actualmente.

¿Dónde consiguen su materia prima?

La materia prima principal de nuestro producto es la leche. Esta la obtenemos de fincas donde se garantiza y certifica un ordeño completamente feliz y autosostenible. La fruta, por otra parte, la compramos directamente a los campesinos, en diversos municipios aledaños.



¿Qué prácticas sostenibles manejan en su emprendimiento?

Todo el proceso de producción, desde la obtención de la materia prima. Para la obtención de la fruta involucramos al campesino que produce su fruta de manera sostenible, asegurando la recuperación biológica de sus suelos, también entra allí la producción de la leche, como ya lo había comentado, de vacas felices, garantizando un ordeño completamente sostenible sin explotar al animal. Además, todos nuestros envases son en vidrio, el componente principal del vidrio son arenas minerales y es un material que se puede

reutilizar cuantas veces puedas. Igualmente, dentro de nuestra planta de producción tratamos de ahorrar la mayor cantidad de energía y generar la menor cantidad de residuos.

¿Cuál consideran que ha sido el mayor reto que han enfrentado?

El mayor reto para mí, ha sido generar consciencia. Las grandes marcas han vendido por mucho tiempo con publicidad, tanto productos de baja calidad, como de alta calidad y la gente está acostumbrada a estos. También es importante notar que, en Colombia, especialmente, la gente se guía más por el precio

de un producto, que, por la calidad nutricional, esto es algo que hemos intentado cambiar, generando consciencia de la importancia en la calidad de los productos que consumimos a diario. Es importante que el cliente identifique que a partir de una buena alimentación con productos de calidad puede tener una buena salud y que vale la pena invertir en ella.

¿Qué consejo les darían a futuros emprendedores?

Disfruta siempre lo que haces y lo que te gusta y hazlo por ti y para ti, cree en ti mismo y y elimina toda palabra negativa de tu mente, si crees que eres capaz

lo vas a lograr y, por último, corre riesgos y ten mucha paciencia, siempre será necesario y de eso se trata de la vida, solo así sabrás si es lo tuyo.

Entrevistadora: Paula
Castiblanco
Publicista

SÍGUELOS EN:

@YOGURTMYKONOS

EL DIARIO DE UNA REVELACIÓN

La vida tiene maneras de mostrarnos los errores que cometemos, todos tenemos cosas que nos apasionan, nos llevan a alcanzar nuestros límites y pasar por encima de ellos con tal de llegar a nuestras metas, es difícil en muchas ocasiones, pero llega al punto en el que el poder se vuelve liberador. El inconveniente se encuentra cuando no podemos pasar los límites, cuando no

logramos superarnos por miedo al fracaso o porque pensamos que no tenemos las herramientas suficientes para conseguir esto, el problema es realmente nuestro, no creemos en nosotros mismos. Una vez una amiga me dijo: “como chef, debes ser arrogante, creer en ti sin importar nada más, la herramienta más útil en esos casos es la confianza, porque si

tú no confías en lo que haces nadie más lo va a hacer”.

Ayer fue viernes, naturalmente me gustan porque descanso, simplemente me encierro, leo un rato, veo series, películas y nadie me molesta, pero ayer fue diferente. Me sentía un total fracaso y no lograba disfrutarlo como siempre lo hago. Me llegó un correo, me rechazaron en la única opción que tenía para mis prácticas, solo me postulé allí pensando que lo iba a lograr, me sentía realmente confiada porque al ver mi hoja de vida y mis resultados en la prueba inicial vi de lo que había sido capaz hasta ahora, sencillamente lo iba a lograr y no tenía duda alguna de ello, pero no fue así. Pasaron un par de horas y no quería hablar con



nadie, llevar a cabo mis prácticas en ese lugar era lo que quería desde que había entrado a la universidad, no eran sólo prácticas, era una ventana para poder salir de la monotonía y demostrarle a los demás lo equivocados que habían estado con respecto a mí. Luego de un rato recordé una película que me gustaba mucho cuando era pequeña, tendría 9 años cuando la vi, se llama “La princesa y el sapo”, en ese entonces me gustaba por lo musical y la historia de amor de Tiana y el Príncipe Naveen, así decidí verla nuevamente. Vaya sorpresa que me llevé, ahora me gustaba más que en ese entonces, y no los culparía si les causara gracia el hecho de que a

alguien de 21 años le sigan gustando las películas infantiles, pero esta película resultó ser más reveladora e inspiradora que cualquier otra, o bueno, quizá no, pero así lo sentí en ese momento, tal vez mi cerebro procesó el hecho de que el mensaje que me iba a dejar la película en la actualidad sería diferente al de aquel tiempo, ahora vería lo que en su debido tiempo no le tomé nada de importancia porque el tema de la gastronomía no pasaba por mi cabeza. Desde que empezó la película hasta que terminó, vi que sin importar todo lo que se atravesase, puedes lograr tus sueños. En el caso de Tiana, cómo a pesar de todos los problemas que se le presentaron

a lo largo de su vida, como la segregación racial, los bajos recursos, etc., logró cumplir su sueño de montar su propio restaurante en Nueva Orleans. Luego de terminar de verla me puse a pensar en muchas cosas, claro, es una película animada, es ficción, pero esto no hace que no sea real que a las personas se les presenten este tipo de problemas en el momento en el que quieren hacer algo por su cuenta, cuando se quiere salir adelante. Obviamente mi caso no era así de drástico, pero sí, se sentía como un fracaso hasta que reflexioné acerca de todo esto; siempre que se nos cierra una puerta, una mejor se abre, y de no ser así, debemos abrirla nosotros, luchar y luchar hasta

lograr conseguir todo lo que tenemos como objetivo. Si esto no se dio en este preciso momento, es porque sencillamente no debía ser así; la vida no es como queremos, porque si este fuera el caso, todo sería muy sencillo y aburrido. En fin, increíble lo que una película infantil te puede hacer reflexionar acerca de tus planes de vida ¿no?

~ Phoebe Page

GASTRONOMÍA CINEMATOGRAFÍA: UNA EXPERIENCIA MULTICULTURAL

La gastronomía ha tenido una fuerte influencia en las construcciones cinematográficas a través de los años, a tal punto que existen gran variedad de películas dedicadas únicamente a girar en torno al tema de la cocina, creando la categoría 'gastronomía'; sin embargo, esta también se hace presente en películas cuyas temáticas difieren totalmente de estas categorías, pero en su diseño los

directores son extremadamente cautelosos con los detalles que requieren colocar los alimentos adecuados en las escenas precisas. Esto esconde una serie de implicaciones que incluyen la promoción del turismo gastronómico desde cine, el respeto y la transmisión simbólica de objetos, lugares, personas y culturas a través de los alimentos.

Tal es el caso de las películas producidas por Estudios Ghibli,

quienes siempre se han caracterizado por prestar mucha atención al detalle, especialmente en los alimentos, como en la película *El viaje de Chihiro*, o *El Castillo Ambulante*, del director Hayao Miyazaki, en donde claramente se presentan escenas que generan apetito al diseñar la comida atractiva para la vista, acompañada con sonidos que despiertan los sentidos, pero no solo eso, sino que presentan en sus historias la cultura de las

las calles de dicho país. Este detalle es muy importante, debido a que se genera una necesidad para el consumidor de probar esta comida, con lo cual sería necesario o aprender la receta, conseguir los ingredientes y experimentar, o viajar hasta el lugar y concretar la experiencia satisfaciendo dicho deseo.

En relación con lo anterior, es preciso afirmar que este tipo de imágenes transmiten emociones y evocan recuerdos, pues al ver los diferentes tipos de comida alrededor del mundo, a través de las películas, se genera esa necesidad de probar, de conocer, de vivenciar por uno mismo qué se siente degustar los platillos, ir hasta esos lugares para comprobar si los retratos vistos en las

Z épocas en las cuales fueron planteadas las escenas; en el caso de *El viaje de Chihiro*, es posible conocer Taiwán desde los platillos presentados en varias de las escenas, los cuales realmente existen y se pueden consumir en



películas se asemejan a la experiencia que se busca; por lo tanto, la gastronomía en el cine incentiva el turismo gastronómico, haciendo referencia a la necesidad de realizar viajes para conocer diferentes lugares a través de su comida.

Por otra parte, estas relaciones entre la cocina y el cine pueden deberse al hecho de que cocinar pasó de ser una labor con fines de alimentación básica a convertirse en un arte. La gastronomía implica experimentación e innovación, pero también representa una historia, pues supone la construcción de un pueblo y la unión entre los territorios, por lo tanto, implica un sentido simbólico y cultural para

comprender las construcciones sociales de una comunidad. Por ello, es válido querer representar una región o hacer referencia a una parte de la historia a través de las ilustraciones o escenas pensadas desde los alimentos, pues estos cuentan una historia desde el cine, y al probarlos, generan nuevas experiencias.

De acuerdo con lo anterior, es preciso referenciar el tema de los famosos restaurantes temáticos, pues estos han unido el cine y la gastronomía no solo en lo visual, sino que asemejan una fantasía para hacerla realidad. Ejemplo de ello son algunos de los restaurantes ubicados en la Candelaria (Bogotá, Col) con temática de series animadas como Naruto, o

Dragon Ball Z, cuyos platillos se centran en brindar la representación visual y gustativa que se presentan en dichas animaciones, influenciando su estilo de cocina por la cultura oriental, lo cual indudablemente atrae personas curiosas por experimentar lo que sería “ser parte de la serie a través de la comida.”³³

Es así como el cine y la gastronomía hacen parte de la construcción de las representaciones multiculturales en función de la transmisión de saberes y la predominancia con fines de entretenimiento, pues, como ya se nombró anteriormente, la comida dejó de ser únicamente comprendida como una

necesidad básica del ser humano, y la innovación en su arte, busca crear nuevas necesidades y satisfacer al ser humano desde la ilusión, el encanto y la novedad, tal y como lo ha hecho desde el cine, y desde los restaurantes temáticos.

Gina Baquero

Miembro del semillero “vivir para contarla”

Universidad Pedagógica Nacional





FRATTO HELADO



¿De qué trata su emprendimiento?

Nosotros somos Fratto Helado, una heladería francesa artesanal, digo francesa, porque somos dos franceses y un tercer socio que es colombo-italiano, pero digo francés porque mi socio Tomás, viene con sus recetas y conocimiento de Francia. Llevamos casi un año y medio, del cual mucho tiempo fue en pandemia, ofrecemos, buenos productos, artesanales, naturales, sin saborizantes ni colorantes, de buena calidad y de alta gama.

¿Cómo nació su emprendimiento?

Conocí a Tomás de casualidad en Bogotá hace como más de tres años y ahí empezó la amistad. Después, él me contó de su carrera de heladero y a mí me encantan los heladeros... y la idea nació así, nos conectamos, comenzamos a parchar y tuvimos la idea de armar, una heladería entre los dos. Y de ahí comenzamos a buscar materiales, equipos, averiguamos las zonas, en qué parte de Bogotá, aunque para nosotros es muy grande Bogotá, entonces nos tocó buscar todo el tema de los arriendos, cómo se mueven las zonas y pues nos demoramos, tuvimos un tiempo

este proyecto guardado y luego retomamos el tema. Yo no tengo nada, yo soy fotógrafo, pero quería tener mi propio emprendimiento y se decidió, encontramos la zona, el lugar y la gente. Lo que es complicado es que acá todos los equipos y maquinarias son importados, debido a que con los helados hay muchas máquinas que se deben comprar para empezar, además, están las vitrinas, la esparcidora y los congeladores; hicimos esas cotizaciones para ver todo lo que necesitábamos para empezar. Tomas se fue a Francia para trabajar y hacer plata, su familia tiene un negocio de helados, de hace como 50 años, se formó ahí con la familia y trabajó por

temporadas. Para el 2019, ya teníamos el capital, el lugar, la idea registrada en cámara de comercio y empezamos en diciembre del 2019. Sin embargo, nos cogió la pandemia en marzo del 2020. Por lo tanto, tuvimos tres meses para empezar antes de la situación actual y luego nos tocó reinventarnos.

¿Dónde consiguen su materia prima?

Todo lo obtenemos de campos de cultivos locales. Las frutas son todas nacionales, lo único que si importamos son ingredientes como los pistachos y la vainilla que son sabores

básicos que deben tener las heladerías.

¿Qué prácticas sostenibles manejan en su emprendimiento?

Nuestra política es casi cero uso de plástico, todos los envases son de cartón, las paleticas son de madera reciclada, tenemos bolsas de plástico, pero estas están hechas con almidón de maíz y yuca. Además, queremos tener la menor cantidad de basuras y tenemos máquinas de bajo consumo que nos ayudan a ahorrar energía.

¿Cuál consideran que ha sido el mayor reto que han enfrentado?

El reto más grande fue empezar desde cero, ya que, al abrir el local, nuestra única clientela fueron nuestros amigos. Así que, debíamos hacer que nos conocieran, porque Bogotá es muy grande y no es una tarea sencilla. Pero esto duró poco ya que llegó la pandemia, y no teníamos un sistema de domicilios. En marzo nos pusimos las pilas para tener cómo ofrecer el servicio de domicilio, los cuales hicimos en bicicleta. Claro, pero a veces hay gente que nos pide ir muy lejos y no lo podemos mandar, por tema de... tú sabes que se derrite el helado, entonces no podemos mandar el helado en bicicleta, ahí se nos ocurrió usar

una moto, además, quisimos entrar de una vez a una plataforma digital de domicilios, que todavía no se ha podido concretar. El reto en verdad fue lograrse adaptar a la pandemia y si estamos acá es porque lo logramos superar.

¿Qué consejo les darían a futuros emprendedores?

Yo creo que, si uno tiene un buen producto, uno cree en su producto como nosotros “que mis helados son super cool”, mantiene una muy buena disciplina y constancia, va a tener éxito. Nosotros desde el principio estuvimos siempre aquí trabajando, de lunes a

lunes, con buena disciplina y creyendo en nosotros mismos. Entonces sí, creo que más que todo es fe en sí mismo y en el producto que va a vender, sea comida, sea artesanía, lo que sea, irse al 110% de potencia.

Entrevistadora: Paula
Castiblanco
Publicista

SÍGUELOS EN:

@FRATTOHELADO



UN VIAJE DE 10 METROS (2014):

La hibridación cultural
como medio de un cambio

Este filme, dirigido por Lasse Hallström y originario de Estados Unidos, relata una historia situada en Europa, en un pueblo de los Alpes franceses para ser precisa, luego de que Hassan y su familia, quienes se dedicaban a la cocina, se ven obligados a irse de la India. Su llegada al pueblo resulta causar revuelo, ya que, aunque en un principio fue un accidente quedar estancados allí, el padre toma la decisión de establecerse en el lugar al ver un sitio que se encontraba en venta, el cual era un restaurante que había quedado en quiebra debido al establecimiento de la misma índole que se encontraba frente a este.

La cocina en India, tal como se muestra en la película, es amplia, colorida y llena de diversos sabores por su gran variedad de especias que sencillamente explotan en la boca sin necesidad de ser desagradable para el paladar. Como bien afirma Ballesteros (s.f.)³⁴

Gracias a la fragancia que desprenden sus platos y al peculiar sabor de sus especias, la gastronomía india es una de las cocinas del mundo con un sabor más definido y fácilmente identificable. Pese a que en los países occidentales tendremos a identificar a esta cocina con un único elemento, el curry, su verdadera base es la mezcla de

especias, conocida bajo el nombre genérico de masala, que aporta un sabor muy peculiar a cada uno de sus platos. (p.2)³⁵

Por otro lado, la cocina en Francia, como es evidenciado durante el filme, es tradicional y se mantiene dentro de los rangos de lo ya estipulado años atrás, de tal manera que se vuelve monótono. Tanto así, que muchos cocineros franceses, en sus años de experiencia, han ido formando un perfil diferenciador de otro tipo de cocinas: disciplina y atención a la técnica. Le Cordon Bleu y Elliot (1994)³⁶ expresan su opinión frente a los aspectos anteriormente

mencionados “esta codificación de técnicas y recetas brindó un registro, un marco dentro del cual los demás pudieron trabajar” (p.3), lo que deja claro el hecho de que, en efecto, se lleva en una línea recta en lo que respecta a la tradición.

A lo largo de la cinta se puede apreciar cómo se superan las brechas culturales, en el momento en el que la dueña del restaurante francés, Madame Mallory, descubre el gran talento que tiene Hassan y lo invita a que trabaje para ella de manera que pueda enseñarle, tal como ella lo expresa, las bases de la cocina, y a partir de esto se crea algo nuevo. Se aprecia cómo una hibridación

entre la cocina francesa e india puede crear algo totalmente nuevo sin necesidad de un gran cambio, trayendo con esto, que la diversidad sea mucho más grande de manera que se vuelva infinita. Según expresa Moebius (2007)³⁷,

La noción de hibridación pretende, en este caso, ultrapasarse las relaciones de oposición directa entre lo popular, lo culto y lo masivo; lo lúdico y lo racional; lo mítico y lo tecnológico; en una palabra, entre lo tradicional y lo moderno, volviéndose una noción que, basada en el principio de la interculturalidad y en la convivencia de temporalidades transhistóricas,

niega la simplificación binaria entre pares de oposición conceptual como modelo de explicación de la realidad y de la dinámica social a favor de una perspectiva que reconoce en la fusión entre elementos aparentemente dispares la propia esencia de esa dinámica. (p.7)

Lo que básicamente se traduce en la ruptura de lo considerado tradicional para crear algo totalmente innovador que lleve a la evolución, en este caso, de la cocina. Este cambio en la película se presenta en el momento en el que Hassan decide añadir una especia que cambia toda la sensación en boca de Madame Mallory,

aunque esto hace que ella se plantee el hecho de cambiar algo que lleva, como bien ella lo expresa, más de 200 años cocinándose de una manera en específico.

Para concluir, es preciso enfatizar en el cómo la hibridación cultural puede generar un cambio tan grande, sin necesidad de una gran transformación, con respecto a una de las partes que la conforman. Como se pudo ver durante este escrito, basado en el filme "Un viaje de diez metros" la hibridación cultural permite crear algo totalmente nuevo, sin necesidad de afectar nuestra identidad o creencias, de hecho, esto mismo es lo que

permite, aunque cada cocina es diferente, por sus costumbres, técnicas e ingredientes, la creación de aquello que lleva a su unión: el amor por la cocina y por nuestras raíces.

Laura Sofía Castro Abril
Estudiante de gastronomía



EL LADO TRASTORNADO DE LA ALIMENTACIÓN REPRESENTADO EN EL CINE

“El hambre desata la locura.” El
Hoyo 2019 ³⁸

*“La comida es el placer que queda
cuando
los demás van desapareciendo”*
Anónimo

En nuestra cotidianidad, repetimos un acto sin descanso y consolidado en la vida de cada persona: el comer. Nos alimentamos todos los días y

vivimos básicamente para la comida. El cine ha dado grandes representaciones de este acto tan monótono pero fundamental; la mayoría de sus apariciones son secundarias y casi indetectables, algunas otras resaltan su belleza y su impacto cultural. Sin embargo, existen pequeñas representaciones del otro lado de la moneda, en donde los colores se vuelven más oscuros, las temáticas más

frías, en donde el comer hace parte de un acto trastornado, rodeado de una sociedad fracturada en la cual cada historia es individual pero condicionada por su entorno. En este ensayo se analizará esta perspectiva a partir de tres películas: “El hoyo”, “Voraz” y “Swallow”.

Para poder hacer un análisis del acto del comer en estas tres películas, es fundamental entender qué significa este concepto. En las lenguas romances existe “comer”, derivado del latín comedere (el acto de alimentarse), siendo esta su definición popular. No obstante, comer va mucho más allá, tanto así, que se considera

un acto político por varios antropólogos y sociólogos como Bourdieu (1991)³⁹. A partir de esto, se entiende una mayor contextualización de esta acción; en el que se tiene en cuenta el origen de los alimentos, su significado cultural, el impacto personal, el placer y la ritualidad que se lleva a cabo durante. En estas tres películas se muestra gran parte de la negativa de lo que comprende comer, desde los impactos personales, causados por el placer de los alimentos, hasta las críticas sociales basadas en este sustento, pero fundamentalmente el protagónico del comer en el individuo (Grimson, 2010)⁴⁰.

En primera instancia, se habla del “hoyo”. Es una película española del 2019 que nos incita a la reflexión de comer sesgados bajo un concepto social. La película trata sobre un tipo de experimento en el cual varios individuos son puestos en un complejo vertical de cientos de pisos, en los que, por cada nivel habita una pareja. Su personaje principal, Goreng, despierta en esta instalación, donde su compañero le explica que todo se trata sobre “comer”, además, una plataforma desciende cada día, llena de alimentos. Los primeros niveles disponen de una gran variedad de platillos, mientras que los de abajo solo se quedan con las sobras. Esta película se relaciona con la

perspectiva de Bourdieu del comer, en la cual se generan dos categorías: los “gustos de lujo” y “gustos de necesidad”, siendo los primeros propios de quienes tienen unas condiciones materiales de existencia que les distancian de la pura necesidad, y los segundos, aquellos que generan gustos en torno a lo que puedan adquirir (Sánchez, 2007). La película en sí misma, por palabras del director, es una crítica al capitalismo y por ende a las clases sociales. En nuestra sociedad desigual, los individuos con recursos pueden elegir entre miles de productos, mientras que los menos favorecidos únicamente se alimentan de lo que pueden,

condicionando así su habitus y por consecuencia su comer.

Como resultado, nos encontramos con una ilustración de una sociedad forjadora por el gusto, pues en “El Hoyo”, el hambre es el motor de cualquier acción, dependiendo del piso en el que te encuentres te puedes dar el lujo de comer lo que desees, atiborrarte de comida para sobrevivir o incluso, abandonar tu propia humanidad por conseguir un poco de sustento. En los últimos pisos la comida era escasa, por no decir nula, de esta forma, eran obligados a tomar dos decisiones la primera, intentar comer entre las sobras no comestibles, como

huesos, papel, entre otras; o la segunda, guiada por la necesidad de saciar el hambre, muchos caían en la desesperación de alimentarse de lo único vivo en el piso, su compañero. La película funciona como una metáfora exagerada (pero no lejana a la realidad) sobre las consecuencias generadas por un sistema desigual que beneficia nutricional, gustativa y psicológicamente a los miembros favorecidos y afecta de forma inversa a las poblaciones pobres, dando a entender que la alimentación siempre estará mediada por las clases sociales.

Siguiendo por la misma línea, “Voraz”⁴¹ es otra de las representaciones más crudas sobre el comer. Esta película del 2016 trata sobre una joven vegetariana llamada Justine, quien empieza a estudiar veterinaria, y a lo largo de la película es puesta en situaciones donde es obligada a dejar de lado su dieta. En su entrada a la universidad, como acto de iniciación, es forzada a comer un hígado de conejo crudo, a lo cual se opone, pero es incentivada por su hermana mayor, y finalmente sucumbe ante la presión. Desde este punto, Justine se da cuenta que no solamente le gusta la carne, si no que la necesita. Es así como la protagonista genera un

apetito voraz por la carne cruda, y mientras esa necesidad se manifiesta en su exterior, en su interior inicia una transformación para por fin liberarse de todos los problemas que ha cargado durante su vida.

La película, aunque nos muestre un panorama gráfico representado por el canibalismo, no es más que el medio para criticar el impacto que genera la sociedad turbia en el desarrollo de nuestra joven protagonista, quien busca encajar cambiando por completo su forma de pensar, para así ser parte de esta nueva cultura. La metáfora gira entorno al consumo de carne por parte de la protagonista, la

cual es principalmente utilizada por el placer que conlleva probar cosas nuevas, al mismo tiempo, mediante su nueva dieta, ella se abre a la posibilidad de salir de su zona de confort, para así conocerse más a sí misma y lo que le gusta. Mediante sus nuevas conductas, la directora de la película intenta hacer una alegoría al crecimiento de los adolescentes y al choque que llega con la libertad y la apertura a nuevos placeres como el sexo, el alcohol o las drogas; de igual forma el impacto que tiene la realidad con los discursos enunciados por sus progenitores para así, crear un dilema de lo que es correcto o no. En pocas palabras, esta

película nos muestra cómo la persona va adquiriendo placeres según su entorno (todo mediado por la alimentación) y cómo estos mismos van deconstruyendo tanto la conducta del individuo como su percepción del bien.

Al hablar del descubrimiento de placeres que van llegando a un individuo a través de su entorno, “Swallow”⁴² del 2019 es una representación perfecta, ya que esta película es un retrato de un trastorno ligado con la intimidad de la protagonista. “Swallow” es una historia sobre Hunter, quien se casa con un hombre adinerado, quien cambia su vida completamente; con una casa perfecta,

restaurantes caros, lujos por todas partes y una soledad acechante. Producto de su matrimonio, Hunter queda embarazada y junto con este cambio, nace en ella la extraña necesidad de ingerir objetos que no deben ser consumidos, como tierra o más peligroso aun, una batería. A pesar de su trama perturbante, esta película cuenta con un trasfondo mucho más profundo que solo el padecimiento de una enfermedad. El filme retrata lo que vive una ama de casa, quien no encaja en esta nueva sociedad, haciéndose creer a sí misma que es feliz cuando el control de su vida se va esfumando lentamente. Toda la película gira en torno a la pica,

un trastorno alimenticio que va adquiriendo la protagonista a lo largo de la historia, iniciando con su embarazo:

“Se manifiesta por la ingesta persistente y compulsiva de sustancias no nutritivas como tierra, arcilla, tiza, jabón y hielo. Las formas más comunes son la geofagia o consumo de tierra y la pagofagia o consumo de hielo. La descripción de este peculiar fenómeno se remonta a la época de la civilización greco-romana” (López, Ortega y Pita, 2004)⁴³.

Cabe aclarar que la película está inspirada en la vida de la abuela de Carlos Mirabella (el director de la película), quien no

encajaba en el papel de esposa y desarrolló distintos trastornos psicológicos por ello. “En los adultos la pica se manifiesta como una respuesta psicológica que genera el estrés y la sensación de vacío que se tiene frente a la vida” (Carrasco, 2018)⁴⁴. Swallow hace una pulcra representación de la infelicidad de una ama de casa, quien más allá de convertirse en la esposa de un hombre rico, se convierte en una decoración, una parte faltante para el retrato de una vida perfecta de la familia del esposo. Para Hunter, la pica fue una forma de tener el control sobre lo que sucedía en su vida, más que “comer” objetos cortopunzantes que le causaban

placer (de la misma forma que Justine sentía por la carne), era la forma en la que ella se sentía viva y en control sobre lo que sucedía. Al igual que en “Voraz”, el director desarrolla una metáfora sobre las construcciones sociales que ha asignado la sociedad y cómo somos forzados a actuar dependiendo del rol que nos han impuesto, sesgados por el consumo de alimentos ajenos a la normalidad de las principales.

A modo de cierre, es vital entender la conexión que tienen las películas mediadas por sus metáforas de la alimentación. En las tres películas, se muestra cómo los personajes principales son puestos en unas situaciones

moderadas por una sociedad biopolítica, forjadora de conducta y consecuentemente el gusto. De la misma forma se presentan escenarios ficticios críticos en los que se ilustra cómo el comer está intermediado por las clases sociales, y cómo estas pueden generar en el individuo trastornos o conductas nocivas que se unen a la alimentación, como el canibalismo y la pica. Así mismo, se entiende que la alimentación genera placer dependiendo del entorno en el que se desarrolle, en “El Hoyo”, se ve el placer que da el tener la barriga llena, en “Voraz”, el pequeño placer que genera el consumo de carne y posteriormente la adicción

producida en la protagonista que es capaz de llegar más allá, y en “Swallow”, cómo la pica se manifiesta para sentir libertad, en el placer que tiene Hunter de comer todo tipo de objetos sin importar el peligro que estos representan. Sin embargo, todo lo que se puede sacar de las películas, es que la vida siempre va a estar mediada por una sociedad y el acto de comer, sin importar cómo o dónde se esté, la alimentación siempre estará presente, siendo un categórico para entender qué es nuestra sociedad y por consecuencia, quiénes somos.

Juan Daniel Amorocho y Valeria
Sierra
Estudiantes de gastronomía



LA ROJA: DEL FUSIL AL BARRIL



Wally Broderick (fundador)

Nacido en Colombia, de madre paisa y padre Australiano, pero de origen irlandés. Wally Broderick se siente más colombiano que nada, sin olvidar su cultura irlandesa. Tuvo la oportunidad de vivir en la Isla Esmeralda casi una década y apropiarse de su herencia cultural paterna. Allí trabajó en conservación ecológica y estudió manejo forestal. Regresó a Colombia con deseo de hacer su aporte al país; después de años ejerciendo como profesor de idiomas, se sumó al proceso de paz aportando con



una de sus pasiones: la cervecería.

Desde hace tres años, Wally colabora con el proceso de reincorporación, enseñando y apoyando a quienes dejaron las armas a crear un proyecto de economía solidaria por medio de producción de cerveza artesanal de alta calidad. Su apuesta es a apoyar las economías locales y la creación de empresas con enfoque social.

Además desde “La Roja”, ha apoyado a pequeñas iniciativas productivas en Bogotá y en otras regiones, por ejemplo con mujeres del barrio Belén, entre otras. También tuvo la oportunidad de enseñarle a un

joven indígena ecuatoriano que vino a tomar un taller de cervecería y está desarrollando una empresa con su comunidad en la zona de Cañares.

Espera seguir buscando formas de contribuir y mejorar las economías locales y buscando esa mejor Colombia que todos queremos.

La Roja es una cervecería que tiene como producto estrella una cerveza estilo roja, más conocida como Amber Ale. Lo que hace diferente a La Roja es: que desde hace casi 4 años ha sido un emprendimiento de personas en proceso de reincorporación del proceso de paz en Colombia; además, tiene

una visión en la que los excedentes de las ganancias de la empresa se reparten entre los excombatientes asociados para temas de salud, vivienda y educación.

Desde que Wally se ofreció como tallerista para las personas en proceso de reincorporación, los conocimientos que él le aportó a los excombatientes han hecho crecer exitosamente la empresa. Pasaron de tener solo un fermentador de 25 litros en los inicios de los talleres, a ser la reconocida empresa que son hoy en día “una producción más profesional, no tan casera”, dice Wally.

La materia prima usada por La Roja es totalmente importada, ya que como lo menciona Wally “desafortunadamente, aunque en Colombia si hay producción de malta y cebada, solo hay una empresa que maltea y lo hace para sus propios productos, por lo que no hay venta de malta colombiana”, esta empresa viene siendo Malterías de Colombia, según (Restrepo, 2002)⁴⁸ esta empresa productora de maltas, abastece en su totalidad al mercado nacional mediante el control del consorcio cervecero de Bavaria, lo mismo pasa con la levadura y el lúpulo. Resulta muy triste y preocupante que, en las cervecerías artesanales locales como La Roja, lo único

colombiano vendría siendo el agua que compone la cerveza, siendo Colombia un país tan biodiverso y que actualmente sí produce estos ingredientes para hacer cerveza artesanal.

Al ser una Cervecería integrada por exguerrilleros, el emprendimiento no es bien recibido por toda la sociedad, siendo un gran reto para La Roja; sin embargo, como lo indica Wally, aunque si hay un número de personas que son muy “agresivas al proceso de paz y que atacan mucho estos emprendimientos” son una minoría frente al gran número de personas que apoyan el proyecto para apoyar a las personas que dejaron las armas.

La invitación es a dejar la insensibilidad hacia personas como los trabajadores de La Roja, que han dejado las armas para construir Paz, esto implica “su trabajo, su disposición y lo difícil que ha sido, ya que no es solamente soltar las armas”, ellos deben adaptarse a su nuevo estilo de vida y a todas las complicaciones que este puede tener. Los consejos que da Wally da a las personas que están en proceso de reincorporación y tienen proyectos productivos son: “tener mucha paciencia, disfrutar el proceso de aprendizaje y confiar en la capacidad de producir de alta calidad, ya que, con trabajo y esmero, todo se puede lograr

para así, construir industria colombiana en búsqueda del país justo y digno que necesitamos”.

Se puede evidenciar desde un ámbito gastronómico, como lo es la producción de una cerveza y la creación de una empresa a partir de esta, resalta temas sociales y políticos, lo que me lleva a pensar cómo futuro gastrónomo a manera de reflexión: ¿Cuál es nuestra responsabilidad con la sociedad?, ¿Qué estamos haciendo para solucionar problemas de interés social?, ¿Cuál debe ser nuestra posición política para mejorar la industria colombiana? ¿Cómo construiremos Paz después de

tanta guerra? tal vez deberíamos seguir luchando, entre ollas y lápices, para la construcción de la tan anhelada paz, ya que como dice (Quilapayún, 1975, 53s)⁴⁹ “será mejor la vida que vendrá”.

Conversaciones con el fundador
de La Roja y Camilo Robelto
Diseñador

SÍGUELOS EN:
@LAROJACERVEZA

LA FRÍA BOGOTÁ



Entre risas, familia, amigos y vecinos, celebraban el año nuevo. Escuchando las típicas canciones de estas fechas, haciendo los preparativos para el asado del primero de enero, tradición de las familias del centro del país. Entre tanto ambiente alegre, estaba Carlos en su apartamento en la zona alta de chapinero, ya que su carrera de gastronomía le había permitido tener ciertos beneficios, como lo era un trabajo estable en

un restaurante como chef de la zona T de la capital. Esto fue gracias a una beca universitaria, pero venía con un costo: dejar a su familia atrás en Cali, la cual visitaba esporádicamente ya que su profesión le consumía mucho tiempo. Fue acá donde se sintió identificado con la película mexicana como agua para chocolate, la había visto dos o tres veces, pero siempre le sorprendía la relación de la protagonista con la cocina, el cómo daba a conocer sus sentimientos indescriptibles por medio de los olores y sabores de la cocina mexicana, al pensar en esto, se dio cuenta de la gran similitud al sentimiento de dejar a tu familia en otra ciudad por un trabajo

tan demandante, sensaciones difíciles de describir, que solo aquellos que lo han vivido podrían entender. Sentía cierto resentimiento hacia aquellos que estaban dándole la bienvenida al año nuevo con sus seres queridos, acompañados de amor familiar y de su pareja.

Agobiado por la soledad, optó por salir de su apartamento a caminar, una caminata larga sin rumbo fijo, que lo condujo al centro de la ciudad, pasando por la Candelaria y San Victorino, sectores considerados altamente peligrosos por la mayoría de los ciudadanos. Era contradictorio, porque para estas fechas solo estaba acompañado de tristeza

y soledad; ancianos, niños, madres y hombres viviendo en la calle, que al contrario de él no tenían tales ventajas, pero que no los diferenciaba mucho, estaban de igual a igual acompañados por el frío capitalino, la soledad y la tristeza. El ambiente del sector le trajo un montón de recuerdos, entre ellos: la universidad, cuando estudiaba su carrera de gastronomía sus épocas de juventud donde gozaba de la compañía de su novia y de sus amigos, quienes lo habían acompañado en sus prácticas externas ayudando en comedores comunitarios, en los cuales podía distinguirse un ambiente similar al que visualizaba esta noche.

Recordando todo esto, el cuerpo de Carlos experimentó sensaciones que no recordaba que algún día había sentido, podría describirlo como un sentimiento similar al del gran crítico Antón Ego en la película Ratatouille, cuando Remy, la rata cocinera que tanto llegó a admirar, prepara un plato que le evoca la niñez junto a su madre, quién le preparaba este platillo. Inmediatamente le dio una idea: darle una noche buena, aunque fuera víspera de año nuevo, a estas personas. Buscó en su celular, entró en sus contactos, pero se detuvo porque también vinieron a su mente aquellos momentos donde se había disgustado con sus amigos y la ruptura de su novia. Lo pensó

dos veces antes de hacer la llamada, pero al quitar su atención del celular y ver el panorama, dejó el orgullo, el miedo y llamó: con cada uno sostuvo una conversación resumida, en la que pactaron hacer algo para estas personas, como en las prácticas que habían realizado juntos, el punto de encuentro, los ingredientes y demás preparativos.

Se reencontraron, se saludaron, charlaron un rato y como en los viejos tiempos, los problemas quedaron en el pasado. Se reestablecieron lazos rotos y de esta manera se pusieron manos a la obra. Empezaron a armar cada cosa,

al pasar unas horas ya se sentía el olor de la comida y cada persona del sector, se acercó. Ellos les dieron la bienvenida a sus comensales, quienes estaban ansiosos, les indicaron dónde sentarse y les sirvieron la comida. El panorama había cambiado por completo, se escuchaban historias, se visualizaban sonrisas y comenzó a sentirse una Bogotá cálida; la soledad y tristeza habían desaparecido. Carlos se sentó para descansar, sus amigos procedieron a hacer lo mismo, todos se sentían satisfechos y alegres, felicitaron a Carlos y le agradecieron. Le preguntaron el porqué de haber tomado la iniciativa, a lo cual, solo respondió que volvió un

sentimiento que lo agobiaba y hundía en algo bueno. Esto se puede aplicar para todo, es normal como seres humanos tener momentos o épocas oscuras, de cierta manera, la diferencia está en qué decidimos hacer con eso, si hundirnos o salir a flote, no importa qué medio sea, pero su fin, puede ser algo que mejore un poco el mundo en que vivimos.

Cristian Contreras
Estudiante de Programación
Universidad del Bosque



LA JUVENTUD MODERNA: ENTRE LA MEMORIA Y LA INDUSTRIALIZACIÓN

Se come solo por ser un acto necesario y en ocasiones por gusto, pero se suele olvidar lo que representa lo que comemos, el ritmo de vida rápido de la actualidad nos lleva a consumir lo que sea más rápido y sencillo de preparar, dejamos de lado lo que representa la comida. En este escrito se analizará este tema a partir de las tres historias

contadas en la película *Shiki Oriori: Sabores de la Juventud*.

Cuando nos alimentamos no solo influye el factor biológico, según Guidonet (2016)⁵⁰“intervienen todos estos factores: biológico, psicológicos, sociales culturales e históricos”, sin embargo, como se mencionó anteriormente el ritmo de vida rápido ha llevado a que se tenga en cuenta la industrialización y

el consumo masivo para cubrir solo la necesidad biológica.

Esta película es de origen japonesa-china de 2018, está dividida en 3 partes correspondientes a tres historias diferentes que se entrelazan brevemente al final de esta. En la primera historia, un joven cuenta momentos importantes, o que representaron un cambio de su pasado, y los relaciona directamente con un plato de sopa de fideos; la segunda historia habla de una modelo que se encarga de su hermana menor y de mantener a flote su carrera; la tercera habla de tres amigos que tomaron caminos separados al crecer y dejaron

muchas cosas sin decirse entre dos de ellos. La película no es de las mejores en su clase, su animación es débil en algunas partes y el hilo conductor de las historias resulta un poco aburrido y sus finales pueden parecer no tan impactantes, sin embargo, es eso mismo lo que se destaca de la película, aquellos pequeños momentos de realización o donde se toma la decisión de hacer un cambio, que se asemejan a la vida diaria y aun cuando no parezca que estos momentos tengan gran impacto, resulta fácil identificarse con esto en las etapas de la juventud de muchos y es precisamente esto que permite al espectador sentirse atrapado por la película.

Considero que todos los altibajos que tienen los personajes de las tres historias y los tres momentos importantes de cada una se reflejan en la sopa de fideos de arroz de la primera historia, debido a que en cada una de ellas los personajes recuerdan buenos momentos de su vida, posteriormente a esto, sucede una situación desafortunada, un problema o el arrepentimiento por haber cometido un error y culmina con una reflexión sobre como las cosas pueden mejorar, el hecho de buscar soluciones a esas situaciones y de reparar el daño aunque no se pueda regresar en el tiempo y hacer que todo sea diferente; es lo

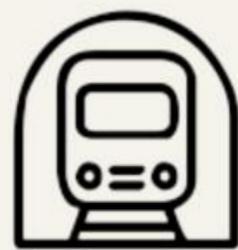
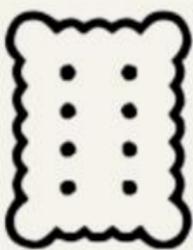
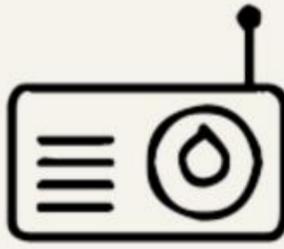
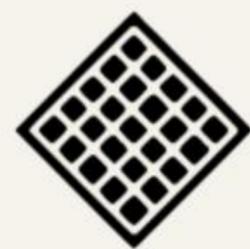
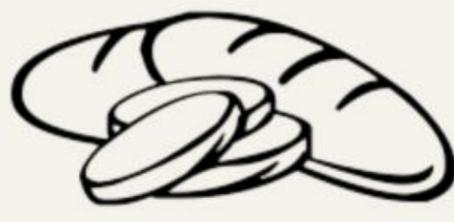
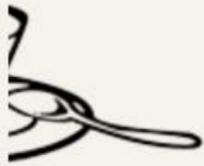
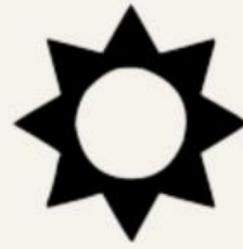
mismo que sucede con el plato principal de la primera historia, inicialmente es la que nos trae recuerdos, son esas recetas que preparan nuestras abuelas o madres y que nos recuerdan a nuestro hogar o infancia, se puede decir que son esos platos hechos con “amor”, por lo contrario está aquella hecha en máquina, estandarizada, mucho más costosa y con menos sabor, que se relaciona directamente con los momentos de melancolía y de tristeza, en donde solo se consumen estos alimentos por rutina o por necesidad biológica ; por último está la sopa de fideos que, a pesar de no ser idéntica a la que nuestra memoria recuerda, es muy parecida, sigue siendo

hogareña y hecha con cuidado, la que nos genera nostalgia o el sentimiento de anhelo por el pasado, transportándonos a los buenos momentos que compartimos con personas cercanas, con quienes llegamos a compartir lazos fuertes y que marcaron nuestra memoria.

Es importante rescatar la forma en la que la comida puede representar distintas emociones y momentos de nuestra vida, de igual manera considero que la pueden transmitir, es por esta razón que parte de la gestión de los gastrónomos y cocineros es plasmar en los platos y recetas este tipo de emociones, un plato congelado e industrializado lo puede hacer cualquier máquina diseñada para esto, comida

procesada e idéntica en todo sentido la cual solo cumple la función de saciar el hambre, de cubrir una necesidad básica pero que no nos lleva más allá, que no llena el espíritu y sobre todo, comida que no nos transporta a un recuerdo o memoria y que vuelve la acción de comer algo más humano.

Angie Alexandra Gómez
Estudiante de gastronomía



REFERENCIAS

Academia extremeña de gastronomía. (4 de abril de 2020). Gastronomía y cine. España. Tomado de: <https://aexgastronomia.es/2020/04/04/gastronomia-y-cine/>

Santana, J. (2017). Cine y gastronomía: Análisis de textos fílmicos desde una perspectiva cultural. Universidad de Granada. Tomado de: <https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/50397/MDC17-%20JOSE%20JAVIER%20SANTANA%20GONZ%C3%81LEZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Larrosa, I. P., & Acuña, B. P. (2019). Gastronomía y cine. El caso de “Deliciosa Martha”. *Revista de Ciencias de la Comunicación e Información*, 24(2), 1-17.

Dudek-Woyke, A. (2015). Roasted Peacock & Chocolate Soup: Recipes from Pre-War Poland. Recuperado de: <https://culture.pl/en/article/what-poles-ate-when-there-was-nothing-to-eat>

Wacquant, L. (2004). Las dos caras de un gueto. La construcción de un concepto sociológico. 6–11.

Gaviria, V. (2019). Adaptación cultural de la familia Frank durante la

Segunda Guerra Mundial (Trabajo de grado, Universidad de la Sabana, Chía, Colombia). Recuperado de: <https://intellectum.unisabana.edu.co/bitstream/handle/10818/43164/>

Trabajo%20de%20grado%20Final%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y

KORKUĆ, M. (2019). The Fighting Republic of Poland 1939–1945.

Szpilman, W., Marco, J., & Slawomiski, J. (2001). El pianista del gueto de Varsovia. Recuperado de: http://cataleg.ub.edu/record=b2041851~S1*cat

Dudek-Woyke, A. (2015). What Poles Ate When There Was Nothing to Eat. Recuperado de: <https://culture.pl/en/article/what-poles-ate-when-there-was-nothing-to-eat>

Lewis, B. Bird, B. (2007). Ratatouille. Estados Unidos: Disney Pixar.

BBC News Mundo. (2019, 29 septiembre). Cómo las películas de Disney influyen en nuestra manera de entender el mundo (para bien y para mal). <https://www.bbc.com/mundo/vert-cul-49457085>

Uribe, D. (2020). Parásitos. Diana Uribe. YouTube. Video. Tomado el 12 de abril de 2020 de: <https://www.youtube.com/watch?v=xTW-lvhnecE>

.Joon-ho, B (2019). Parásitos. Netflix. Película

Hernández, M. (2020). Conoce el ramdon, el platillo que aparece en EL

UNIVERSAL. Artículo. Tomado el 12 de abril de 2020 de: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/conoce-el-ram-don-el-platillo-coreano-que-aparece-en-la-pelicula-parasite#:~:text=Conoce%20el%20ram%2Ddon%2C%20el%20platillo%20que%20aparece%20en%20Parasite>

Goody, J. (1985). La domesticación del pensamiento salvaje. Akal.

Lazo, C; y Tovar, A. (2011). Los Simpson, un fenómeno social con 20 años de permanencia en la programación televisiva. [pdf]. Tomado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3785866>

MacMullan, L. (Director). (2004). Durmiendo con el enemigo. [Episodio de programa de televisión]. En Jean, A; Maxtone; I, Frink; J; et al. (Productores), Los Simpson. Springfield. Gracie Films y 20th Television

Dean, S. (Director). (2005). El niño del corazón roto. [Episodio de programa de televisión]. En Jean, A; Maxtone; I, Frink; J; et al. (Productores), Los Simpson. Springfield. Gracie Films y 20th Television

Reardon, J. (Director). (1995). Homero tamaño familiar. [Episodio de programa de televisión]. En Jean, A; Maxtone; I, Frink; J; et al. (Productores), Los Simpson. Springfield. Gracie Films y 20th Television

Tokar, B. (1999). Monsanto: Una historia en entredicho. [pdf]. Tomado de:

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4986250.pdf>

Casquier, J; y Ortiz, R. (2012). Las semillas transgénicas: ¿un debate bioético? [pdf]. Tomado de: <https://www.corteidh.or.cr/tablas/r31737.pdf>

La Vía Campesina, Amigos de la Tierra Internacional y Combat Monsanto. (2021). Lucha contra Monsanto: Resistencia de los movimientos de base al poder empresarial del agronegocio en la era de la ‘economía verde’ y un clima cambiante. [pdf]. Tomado de: <https://viacampesina.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2012/04/Monsanto-Publication-ES-Final-Version-1.pdf>

Marcantel, M. (Director). (2002). Fin de semana con Burns.. [Episodio de programa de televisión]. En Jean, A; Maxtone; I, Frink; J; et al. (Productores), Los Simpson. Springfield. Gracie Films y 20th Television

Schofield, M. (Director). (2014). El hombre que creció demasiado. [Episodio de programa de televisión]. En Jean, A; Maxtone; I, Frink; J; et al. (Productores), Los Simpson. Springfield. Gracie Films y 20th Television

Garrido, M. (27 de agosto de 2020). Los dumplings de Kung Fu Panda. La Tercera. Recuperado de: <https://www.latercera.com/culto/2020/08/28/recetas-de-culto-los-dumplings-de-kung-fu-panda>

Garrido, M. (27 de agosto de 2020). Los dumplings de Kung Fu Panda. La

Tercera. Recuperado de: <https://www.latercera.com/culto/2020/08/28/recetas-de-culto-los-dumplings-de-kung-fu-panda/>

Webedia. (2008). Qué es el ramen y por qué se ha hecho tan popular. México: Directo al paladar. Recuperado de <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/que-es-el-ramen-y-por-que-se-ha-hecho-tan-popular>.

Cocina Ficción. (2016). Dumplings de Kung Fu Panda. S.f.: Cocina Ficción. Recuperado de: <https://cocinaficcio.com/dumplings-kung-fu>.

"Devil's cake", de: Mariani, John F. (1999). Encyclopedia of American Food and Drink. Nueva York. Lebhar-Friedman Books, pg.111

Rodando cine. (s.f). Más de 20 platillos para la filmación de Ratatouille. rodandocine.com. [Página web]. Tomado de: <https://rodandocine.com/2007/07/14/mas-de-20-platillos-para-la-filmacion-de-ratatouille>

Wills, F., Ordoñez, C. (1984). Gran libro de la cocina colombiana. Círculo de lectores.

Nichols, M. (1994). Wolf. [Película]. Columbia Pictures.

Cranston, B. (2010). Breaking Bad: No Mas. [Serie de televisión]. Sony Pictures Television.

Goldberg, E. (2018). Ahora puedes comer toda la comida de "El viaje de Chihiro" en este pueblo taiwanés. Vice. Tomado de: <https://www.vice.com/es/article/gywkdw/comer-toda-comida-viaje-de-chihiro-pueblo-tailandes>

Ballesteros, M. (s.f). Aromas de otros mundos. Asociación Provincial de Cellacos de Sevilla. Recuperado el 18 de abril de 2021 de http://www.celiacossevilla.org/imagenes/TALLER%20DECOCINA%20SIN%20GLUTEN_Aromas%20de%20otros%20mundos.pdf

Hallström, L. (2014). Un viaje de diez metros. Película. Estados Unidos.

Le Cordon Bleu & Elliot, R. (1994). La Cocina Francesa Clásica. París. Ediciones Primera Plana.

Moebus, A. (2007). Hibridismo cultural: ¿clave analítica para la comprensión de la modernización latinoamericana? *Sociológica*. 23 (67), 33 -

El Hoyo. 2019. [film] Directed by G. Gaztelu-Urrutia. España: Basque Films Mr Miyagi Films.

Bourdieu, P. (1991). El sentido social del gusto.

Grimson, A. (2010). Cultura, identidad: dos nociones distintas. *Social*

Identities, 16(1), 63-79.

Voraz. 2017. [film] Directed by J. Ducournau. Belgica.

Swallow. 2019. [film] Directed by C. Davis. Estados Unidos - Francia: ADS Service.

López, Laura Beatriz, Ortega Soler, Carlos Rafael, & Pita Martín de Portela, María Luz. (2004). La pica durante el embarazo: un trastorno frecuentemente subestimado. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 54(1), 17-24. Recuperado en 30 de marzo de 2021, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222004000100004&lng=es&tlng=es.

Carrasco, P., 2018. Pica en el embarazo.Revisión. Psiquiatria.com. <https://psiquiatria.com/bibliopsiquis/volumen.php?wurl=pica-en-el-embarazo-revision>.

Bourdieu, P. (1990). Structures, habitus, practices. The logic of practice, 52-65.

Moreno González, M. A. y Ortiz Viveros, G. R. (2009). Trastorno alimentario y su relación con la imagen corporal y la autoestima en adolescentes. Terapia psicológica, 27 (2), 181-190.

Salazar, R. D. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. Estudios de Asia y África, 83-108.

Restrepo, B. (2002) La industria maltera en Colombia. INNOVAR, revista de ciencias administrativas y sociales, (19), 69-87. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/innovar/article/view/23957/24617>.

Quilapayún. (1975) El pueblo unido jamás será vencido [Canción]. En El pueblo unido jamás será vencido. Quilapayún

Guidonet, A. (2016). La antropología de la alimentación. *La antropología de la alimentación*, 1-95.

Shili Oriori: Sabores de la Juventud. 2018. [film]. Directed by Li Haoling, Jiaoshou Yi Xiaoxing y Yoshitaka Takeuchi. Japón – China. jstorres

Shili Oriori: Sabores de la Juventud. 2018. [film]. Directed by Li Haoling, Jiaoshou Yi Xiaoxing y Yoshitaka Takeuchi. Japón – China.

REFERENCIAS DE IMÁGENES

Moiranazzari. (2016). Popcorn. [Foto]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/photos/alimentos-palomitas-de-ma%C3%ADz-3060464/>

Mohamed_hassan. (2018). Piano. [Ilustración]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/vectors/piano-silueta-negro-instrumento-3360423/>

Mohamed_hassan. (2017). Del ratón roedor lindo. [Ilustración]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/illustrations/del-rat%C3%B3n-roedor-lindo-mam%C3%ADferos-2390593/>

Public Domain Pictures. (2012). Donuts. [Ilustración]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/illustrations/de-fondo-donut-donuts-sweet-15226/>

GraphicMama-team.(2016). Panda. [Ilustración]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/illustrations/panda-car%C3%A1cter-chino-fideos-1892023/>

Inspiredbythemuse. (2017). Tiana. [Vector]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/vectors/tiana-disney-walt-disney-princesa-2267120/>

Nightmary. (2016). Ramen. [Vector]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/vectors/los-alimentos-ramen-negro-blanco-1463396/>

GOLDINPIC. (2016). Comida india. [Foto]. Tomado de: <https://pixabay.com/photos/india-indian-indian-food-chicken-1481504/?download>

B0red. (2017). Libro. [Vector]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/vectors/libro-vela-escritorio-handdrawn-2497249/>

Sponchia. (2014). Tenedor. [Foto]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/photos/tenedor-hambre-estado-de-%C3%A1nimo-558805/>

Bergslay. (2019). Bogotá. [Foto]. Tomado de: <https://pixabay.com/es/photos/ciudad-arquitectura-urbana-bogot%C3%A1-4457801/>

Geralt. (2016). Figurilla de chef. [Foto]. Tomado de: <https://pixabay.com/illustrations/christmas-cooking-chef-holidays-1706245/>

7089643. (2020). Breakfast. [Ilustración]. Tomado de: <https://pixabay.com/illustrations/breakfast-muffin-clock-scale-5556500/>

