

LA FORMACIÓN SUPERIOR EN GASTRONOMÍA COMO UNA PERSPECTIVA GLOBAL

Marlene Jaramillo Granda

La formación superior en gastronomía implica una formación integral de profesionales con suficientes conocimientos para ejercer en cualquier campo relacionado a la hospitalidad y restauración desde diferentes ámbitos, sean estos culturales, sociales, emprendimiento, investigativos y científicos, puesto que la gastronomía está relacionada con casi todas las ciencias. Siempre en un marco de respeto a los derechos humanos, a los valores éticos y morales.

La Gastronomía es una actividad prioritaria dentro del cambio de la matriz productiva que exige un conocimiento profundo en todo lo relacionado a la industria gastronómica y además aptitudes y capacidades para producir, innovar y organizar servicios gastronómicos para toda ocasión y circunstancia.

El profesional de gastronomía está formado en el ámbito de los negocios gastronómicos empleando herramientas de dirección y gestión, que permita ofrecer servicios que satisfagan las necesidades del rubro, que atienda a las áreas de mercadotecnia, dirección de capital humano, toma de decisiones, finanzas y operación de servicios de alimentos y bebidas, priorizando el uso de los productos locales, promoviendo el desarrollo de emprendimientos haciendo frente a los problemas que ocasiona el

consumo de comida chatarra y el peligro de extinción de los productos autóctonos, a fin de potenciar el mercado y ofrecer alternativas competitivas y sustentables a la sociedad, bajo altos controles de calidad y principios éticos y humanos

El capítulo II de “Los siete saberes necesarios a la educación del futuro” de Edgar Morín (1999), trata los principios de un conocimiento pertinente, y expresa: “Existe un problema capital, aún desconocido; cuál es, el de la necesidad de promover un conocimiento capaz de abordar los problemas globales y fundamentales para inscribir allí los conocimientos parciales y locales”. De acuerdo a estas palabras, es urgente que las instituciones de educación superior integren todas las funciones necesarias como es la formación, investigación y vinculación con la comunidad, para un profesional o en proceso de formación gastronómica es fundamental alinearse a estos principios, integrando el conocimiento general y estimulando la investigación y la innovación, que no solamente intervengan en la realidad sino que aporten a su área de conocimiento con teorías y metodologías que cimienten una epistemología crítica del tema gastronómico.

La investigación es otro campo dentro de la gastronomía que es fundamental en la formación de un profesional gastronómico para que aporte no solamente con su realidad sino otras realidades y tendencias mundiales; su conocimiento de otras culturas, directrices, pautas, que le ubican a la vanguardia y lo que se encuentra en boga.

Si bien es cierto la gastronomía está relacionada con la comida, pero estudia la relación del hombre con su alimentación y su entorno, es

decir es el vínculo de aspectos culinarios con aspectos culturales que identifican cada sociedad o comunidad; no se trata simplemente de un conjunto de técnicas culinarias sino más bien la relación que el individuo establece con el medio que lo rodea y del cual obtiene sus recursos alimenticios, el modo cómo los utiliza y todos los fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el consumo de alimentos.

Es fundamental estar consciente de que la preparación de alimentos y bebidas a nivel de especialidad gastronómica requiere una instrucción bien planificada, que aborde toda la ciencia de los procesos involucrados cuyos resultados serán incrementar la calidad en todos los niveles de investigación, planeación y operación de la industria de la hospitalidad y que además contribuyan a la solución de problemas que se presentan diariamente en este campo como es la higiene, manipulación y seguridad alimentaria, servicio al cliente, el respeto al patrimonio inmaterial, y al mismo tiempo propendiendo el fortalecimiento de la Identidad Nacional y la Interculturalidad como herramientas para fomentar un turismo gastronómico-cultural que apoye las iniciativas para la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales y el rescate del patrimonio inmaterial (OLIVEIRA, 2011).

Es importante hablar sobre el turismo gastronómico ya que en el último año ha tenido un grave descenso en todo el mundo debido a la pandemia desatada en el 2020.

Es fundamental saber el significado de turismo gastronómico; Simão Oliveira (2011) cita a Hall y Mitchell para definir al turismo gastronómico como *la* visita a productores primarios o secundarios de

alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar (262).

Según estas palabras, en todo el mundo existen personas que viajan por conocer nuevos sabores, e incluso su objetivo principal es precisamente conocer los platos típicos de diferentes regiones, asistiendo a ferias, exposiciones, catas, degustaciones, etc. Sumado a la necesidad de vivir nuevas experiencias y descansar.

Simao Oliveira (2011), en su artículo “La gastronomía como atractivo Turístico Primario de un destino” expresa “.....los turistas ven a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es sólo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. Quien viaja para aumentar su conocimiento sobre la gastronomía de un lugar, o para aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural...”

Hay muchos motivos por los que se hace necesario identificar oportunidades, iniciar un trabajo conjunto para impulsar, levantar y desarrollar una tendencia hacia el turismo gastronómico, sostenible y competitivo con el apoyo de los modelos académicos de la gastronomía, dejar de lado la academia significa desconocer la importancia de la gastronomía como atractivo turístico (OLIVEIRA, 2011)



Referências:

MORIN, Edgar. Los siete saberes necesarios a la educación del futuro. nueva edición, Le Seuil Points, UNESCO, 1999.

OLIVEIRA, Simão. La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina, 2011

TORRES BERNIER, Enrique. Del Turista que se alimenta al Turista que busca comida. CIET Buenos Aires, 2003

