

COCER EL PENSAMIENTO: PENSAR LA COMIDA

La gastronomía como objeto de estudio e investigación forma parte de los programas de reconocidas instituciones de educación superior en el mundo. Las universidades venezolanas también abren sus aulas a esta «nueva» disciplina.

Ivanova Decán Gambús

Se puede comer sin reflexionar,
de la misma manera que se puede vivir sin pensar.

ANDONI LUIS ADURIZ

DESDE FINALES DEL PASADO SIGLO la visión reduccionista de la alimentación, como materia de interés meramente nutricional, ha experimentado cambios sustantivos. La comida ha adquirido otra dimensión en la sociedad contemporánea, al percibirse como hecho cultural de muy alta valoración gracias a su condición esencialmente polisémica y a la plusvalía de las sinergias que es capaz de generar. Como afirma Daniel Innerarity:

Parece que hemos acertado a comprender que en nuestra comida cotidiana se pone en juego un interesantísimo complejo de actividades culturales y sociales, en un entramado de ritos, convenciones y funciones biológicas, un espacio de tensión ética y política y hasta una concreción de las realidades globales (Aduriz e Innerarity, 2012: 22).

Paralela a la trascendencia que ha adquirido la alimentación como objeto de interés intelectual, ha surgido la necesidad de crear espacios académicos en los cuales se desarrolle lo que algunos han denominado «educación gastronómica»; entendida como disciplina que integra diversas áreas vinculadas con la comida, con un alcance cognoscitivo que excede ampliamente la formación de cocineros o, incluso, especialistas en nutrición. Desde esta perspectiva, las universidades son los ámbitos naturales para desarrollar programas educativos en este «nuevo» campo del conocimiento que es la alimentación, en los términos que la conceptualizara Roland Barthes, como acción desplegada más allá de su propio fin.

Almae Matres

El interés por presentar y discutir experiencias sobre la comida, en los planos tanto individual como social, no ha sido ajeno al mundo académico desde hace varias décadas. Los seminarios en Oxford sobre «Ciencia y cocina», en 1979, marcaron el origen del muy influyente Simposio Oxford y, posteriormente, muchas instituciones universitarias se percataron del potencial de los estudios sobre alimentación y gastronomía, y de la pertinencia de desarrollarlos a una mayor escala. Para ilustrar esta tendencia fueron

Ivanova Decán Gambús, gerente cultural, directora de la Academia Venezolana de Gastronomía, ancla del segmento radial «Punto de sal» y columnista gastronómica del diario *El Nacional*.

seleccionadas cuatro experiencias universitarias con enfoques distintos y un mismo fin: llevar la cocina a espacios intelectuales y académicos con miras a explorar y conocer las posibilidades y conexiones que generan la alimentación y la gastronomía en la sociedad del siglo XXI. Esas experiencias corresponden a la Universidad de Ciencias Gastronómicas (Bra, Italia), el Basque Culinary Center (San Sebastián, España) y las de las universidades de Boston y Harvard en Estados Unidos.

Universidad de Ciencias Gastronómicas

Promovida por la asociación internacional Slow Food, en alianza con los gobiernos regionales de Emilia Romagna y Piamonte, se crea en 2004 la Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNSIG): la primera institución académica de su tipo en el mundo. En la ciudad de Bra, provincia de Cúneo, se aloja esta universidad privada que ofrece programas educativos reconocidos legalmente por el Estado italiano. Su objetivo es constituirse en centro de estudio e investigación para la construcción de una relación orgánica entre la gastronomía y otras disciplinas integrantes de un complejo tejido en el cual se entrelazan asuntos culturales, sociales, económicos, políticos, empresariales, ambientales, industriales y, en general, todo lo derivado de la producción y el consumo alimentario, desde la óptica renovada de una cultura de la alimentación en el siglo XXI.

Los egresados de esta universidad reciben el nombre de «gastrónomos», y su perfil dista mucho del arquetípico personaje identificado por su afición a los placeres de la buena mesa. El profesional formado en la UNSIG es un especialista en la red de producción de alimentos —agricultura, transformación y distribución— con particular interés en temas de sostenibilidad

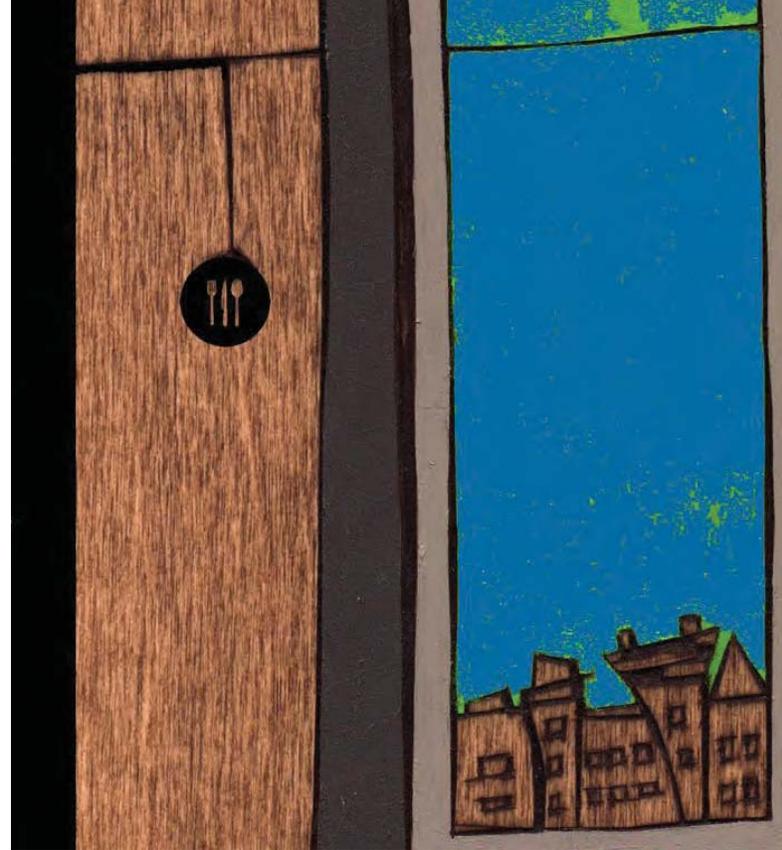
Paralela a la trascendencia que ha adquirido la alimentación como objeto de interés intelectual, ha surgido la necesidad de crear espacios académicos en los cuales se desarrolle lo que algunos han denominado «educación gastronómica»

y ambiente, capacitado para vincular procesos de alimentación con sistemas económicos y de comunicación, y potenciar los beneficios del turismo gastronómico, el mercadeo de productos de excelente calidad y la promoción de tradiciones culinarias.

La oferta académica de esta universidad abarca estudios de pregrado en Ciencias gastronómicas, un grado en Nuevas iniciativas emprendedoras alimentarias o Gestión sostenible del patrimonio gastronómico y turístico, y maestría en Cultura alimentaria y comunicaciones en las menciones Ecología humana y sostenibilidad, Alimentación, lugar e identidad y Medios, representaciones y alimentos de alta calidad. Además, ofrece cursos de Alta cocina doméstica y Aprendizaje especializado para profesionales del sector alimentario. La UNSIG se ha convertido en una referencia mundial y se cuentan por cientos tanto los egresados de sus aulas como los que desean ingresar a ellas.

Basque Culinary Center

Gracias a los esfuerzos mancomunados de cocineros vascos, instituciones públicas y la Universidad Mondragón, nace en 2009 el Basque Culinary Center (BCC). Ubicado en San Sebastián, capital de la provincia de Guipúzcoa, en el País Vasco, el BCC es un centro de investigación e innovación en alimentación y gastronomía, y es también la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Universidad Mondragón.



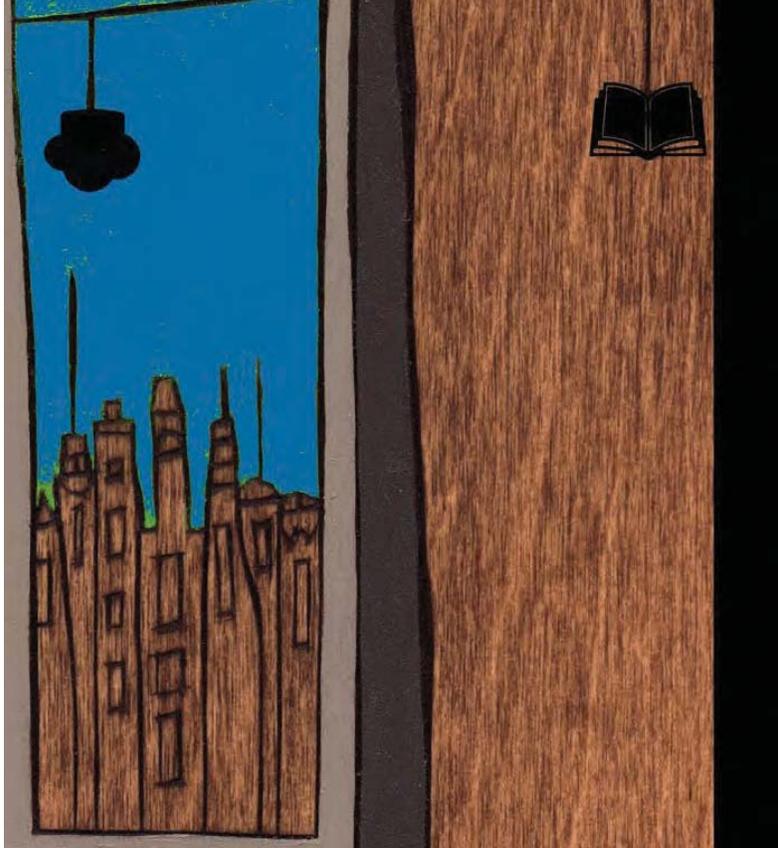
Su perfil académico está diseñado para formar profesionales de alta cocina con una óptica totalizadora y vanguardista. Más allá del dominio de técnicas culinarias, se busca que los cocineros asuman el papel de la cocina como herramienta social, el manejo avanzado de ciencia y tecnología, y el compromiso con la sostenibilidad del planeta mediante el ejercicio responsable de la profesión.

El BCC ofrece una carrera de cuatro años, avalada por Mondragón, que permite obtener el grado universitario en Gastronomía y artes culinarias con tres especializaciones: Vanguardia culinaria, Innovación, negocios y emprendimientos, e Industria alimentaria. A ello se suman cuatro maestrías y varios programas especializados para profesionales y entusiastas.

El BCC cuenta con un patronato integrado por los principales cocineros del País Vasco y un consejo asesor internacional con once de los chefs más destacados del mundo, presidido por Ferran Adrià. Estas instancias reúnen a prestigiosos profesionales de la culinaria contemporánea que periódicamente se dan cita para reflexionar sobre la gastronomía del futuro y proponer ideas y estrategias con el fin de enriquecer y dinamizar la oferta educativa de la institución.

Universidad de Boston

Hace ya unos cuantos lustros, Jacques Pépin y Julia Child propusieron a la Universidad de Boston (BU) la creación de estudios universitarios formales de gastronomía. Los defensores de la propuesta insistían en la pertinencia de otorgarle nivel académico a una disciplina que, a su juicio, no había sido asumida con el respeto y el rigor merecidos. Aparentemente, algunas instituciones como las universidades de Washington y Pensilvania habían mostrado interés en ofrecer estudios de gastronomía, pero no se concretaron. BU ofrecía clases de cocina e historia de la comida, en las cuales ejercían como docentes Pépin y Child. Child argumentó: «Los académicos piensan que la profesión de cocinero trata de personas tonteando en una cocina y usualmente la rechazan porque no saben nada del tema. Si alguien es un cirujano, tiene que poner las manos en el cuerpo» (Julian, 1991). Pépin, por su parte, destacó la conveniencia de dedicarle oportuna aten-



ción a una industria que para ese entonces movía alrededor de 300 mil millones de dólares al año (Kleiman, 1991).

En 1991 BU creó una maestría de artes liberales en Gastronomía, lo cual la convirtió en la primera universidad estadounidense en ofrecer un grado de este tipo. Actualmente, la maestría en Gastronomía es un programa de posgrado enfocado en cuatro áreas: Negocio y emprendimiento, Comunicaciones, Política alimentaria e Historia y cultura.

BU ha profundizado y ampliado sus opciones de estudios en alimentación y gastronomía en las últimas décadas. En 1989, la dupla Pépin-Child fundó el Certificado de Artes Culinarias que se imparte desde entonces. Consiste en un semestre intensivo para formar expertos en técnicas de cocina (tradicional y modernas), manejo y producción de alimentos, y cultura culinaria. A ello se han sumado un certificado de estudios sobre vino, seminarios sobre comida, vino y artes, y otros programas que abarcan temas como fotografía de alimentos o especializaciones en quesos, por ejemplo. Entrevistada por el diario *The Boston Globe*, a propósito de la creación de la maestría en Gastronomía, Kirsten Dickson, cocinera y empresaria del sector turístico, declaró: «Por qué comen las personas, qué comen y cómo relacionan el mundo natural con ellas, es un conocimiento esencial para la educación. Es mucho más que aprender cómo se comporta un alimento en una olla» (Julian, 1991).

Universidad Harvard

Ferran Adrià, el cocinero más notable de los últimos tiempos, fue invitado en 2008 a Harvard para disertar sobre las conexiones entre ciencia y cocina. De esta visita surgió un memorándum de entendimiento entre la Escuela de Ingeniería y Ciencias Aplicadas de Harvard y la Fundación Alicia —creada por el chef catalán en 2004— para diseñar un curso académico de gastronomía molecular. Como declaró Adrià en 2010:

El curso de Harvard representa una de las aspiraciones más grandes para los cocineros de todo el mundo. Es un privilegio sin precedentes que los cocineros sean capaces de explicar su cocina en un ambiente académico, así como aprender de los profesores y alumnos de Harvard.

Creo que este curso será un instrumento que promoverá y energizará la relación entre ciencia y cocina (Harvard University, 2010).

A partir de este acuerdo institucional, Harvard ha ofrecido ininterrumpidamente desde 2009 un programa de conferencias para todo público sobre ciencia y cocina en el cual han intervenido reputados científicos y profesores, así como renombrados cocineros del orbe. En el otoño de 2014 participaron como conferencistas, en la sexta edición de este ciclo, Harold McGee, Daniel Humm, Nathan Myhrvold y Ferran Adrià, entre otros, y algunas de las conferencias fueron: Metamorfosis del gusto, Emulsiones y espumas, La ciencia del azúcar y Descodificar el proceso creativo.

El impacto de estos estudios ha superado todas las expectativas, tanto dentro como fuera de la universidad. La popularidad de las conferencias fue tal que, en el otoño de 2010, la universidad decidió ofrecer, como parte del programa de Estudios generales, la asignatura «Ciencia y cocina: de la alta cocina a la ciencia de la materia blanda», dirigida a estudiantes de pregrado. El curso hace uso de la comida y la cocina para explicar principios fundamentales de física e ingeniería, mediante la participación de eminentes investigadores como David Weitz o Michael Brenner, junto a afamados chefs como José Andrés, Joan Roca, Wylie Dufresne, Grand Achatz y el propio Adrià, por citar algunos.

Cuando Harvard abrió sus aulas a la reflexión sobre ciencia y cocina la respuesta de los estudiantes fue tildada de «frenética», según Ferran Adrià. Algunos profesores refieren como anécdota que la primera conferencia del celeberrimo cocinero en la universidad obligó a sortear los 300 puestos disponibles, porque había más de 700 estudiantes que deseaban asistir, hasta tal punto que algunos de ellos presenta-

Sorprende positivamente la presencia de universidades de incuestionable prestigio académico que comprendieron y asumieron la importancia cada vez mayor de todo aquello que gira alrededor de la actividad culinaria.

ron ensayos y papeles de trabajo como prueba de su genuino interés en el tema.

El curso de Ciencia y cocina se mantiene desde entonces y ya va por su quinta edición como parte de la oferta académica de Harvard. En 2014, por vez primera, se ofreció una versión en línea, para quienes quisieran una acreditación, sin tener que cursar estudios formales en la Escuela de Ingeniería y Ciencias Aplicadas. Por lo que respecta a su impacto extramuros son también célebres —y muy demandados— los cursos y programas gratuitos de enseñanza de ciencia y cocina para niños y adolescentes, tanto de verano como de extensión, conducidos por estudiantes de pregrado y nutricionistas, con el patrocinio de la universidad.

Resumen: una tendencia nutritiva

La UNSIG despunta como la primera universidad especializada en gastronomía con particular énfasis en sostenibilidad, derivado de su estrecha vinculación con el movimiento Slow Food. Los estudios que imparte el BCC se benefician de la pléyade de cocineros —surgidos al calor de la llamada vanguardia culinaria española— que tienen un papel determinante en la estructura curricular y en la labor docente de este centro. La Universidad de Boston se destaca por lo amplio y completo

de su propuesta educativa, así como los estándares académicos y profesionales que imprime a sus estudios especializados en alimentación y gastronomía. Finalmente, Harvard apuesta por integrar ciencia y cocina, gracias a la fusión de las experiencias de insignes científicos y relevantes exponentes de la cocina contemporánea, encabezados por Ferran Adrià.

Estos espacios del saber, con sus distintas particularidades, estructuran perfiles curriculares de vocación incluyente y multidisciplinaria, en los cuales sobresale la perspectiva de futuro. Sorprende positivamente la presencia de universidades de incuestionable prestigio académico que comprendieron y asumieron la importancia cada vez mayor de todo aquello que gira alrededor de la actividad culinaria.

Alimentación y cocina en universidades venezolanas

La década de los ochenta de la pasada centuria fue determinante para el surgimiento de un interés intelectual por los temas asociados con la gastronomía en Venezuela. Si bien no tienen la transcendencia de las experiencias anteriores,

Es un signo positivo que la cocina y la alimentación hayan llegado a las universidades venezolanas y, aunque todavía los perfiles curriculares de estos estudios exhiban un marcado acento práctico, es pertinente conocer y celebrar su ingreso a las aulas de algunas de las más importantes *almae matres*

son hechos relevantes que vale la pena citar al abordar la alimentación y la cocina como objetos de estudio en el país.

En 1982 Armando Scannone publica *Mi cocina a la manera de Caracas*, recetario que se convierte en un hito en la documentación rigurosa del comer venezolano con sazón caraqueña. En 1984 se crea la Academia Venezolana de Gastronomía (AVG), institución orientada a la investigación y la promoción del acervo gastronómico local. En 1988 José Rafael Lovera publica la *Historia de la alimentación en Venezuela* y funda el Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), asociación sin fines de lucro destinada a la formación de recursos humanos en el sector gastronómico y a la conservación y la difusión del patrimonio culinario del país.

También en 1988, adscrito a la Corporación Venezolana de Turismo, se crea el Hotel Escuela de Venezuela; cuatro años más tarde, el Ministerio de Educación y el Consejo Nacional de Universidades le otorgan rango universitario y pasa a denominarse Colegio Universitario Hotel Escuela de los Andes Venezolanos (Cuhelav). Orientado a atender el sector de hospitalidad y turismo, se constituyó en un centro de formación de profesionales y recientemente ha enriquecido su oferta educativa con temas como la conciencia ambiental y la responsabilidad social. Del Cuhelav han egresado reconocidos chefs del país, quienes encontraron en sus aulas el primer espacio universitario para acceder a estudios formales de cocina.

En las últimas décadas varias universidades venezolanas han abierto opciones de estudios sobre gastronomía, en las modalidades de licenciaturas, diplomados, asignaturas, cátedras y seminarios. Cada vez con mayor frecuencia, la gastronomía y la alimentación se incorporan a la oferta universitaria. Como señala Ocarina Castillo, docente e investigadora de la Universidad Central de Venezuela (comunicación personal):

Hay indicadores que han impactado también el mundo académico, experimentándose el movimiento «de los

fogones a la academia» que da cuenta de la inserción del tema gastronómico en las universidades, que se enlaza con una importante actividad de documentación y análisis sobre la cocina venezolana y la creación de redes de investigación e intercambio de experiencias entre cocineros, investigadores, productores, restauradores.

Universidad Nacional Experimental de Yaracuy

En los años noventa, la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY) creó la licenciatura en Ciencia y cultura de la alimentación, cuya primera cohorte es del año 2000. El objetivo de esta carrera es formar profesionales capaces de

... desarrollar sus conocimientos y experiencias en la ciencia y cultura de la alimentación, mediante la creación y dirección de empresas en el campo de la pequeña industria; su inserción en el sector económico (empresas de fabricación de alimentos, turismo, culinaria o gastronómica); la asesoría y asistencia técnica en la planificación de estrategias alimentarias que abarquen la producción y selección de materias primas de alta calidad, los procesos de comercialización y distribución, el análisis de los mercados; y la investigación y producción intelectual relacionada con la ciencia y cultura de la alimentación (UNEY, 2014).

La UNEY cuenta con un Centro de Investigaciones Gastronómicas destinado a recuperar, sistematizar, enseñar y difundir la gastronomía venezolana por medio de la docencia teórica y práctica.

Universidad Metropolitana

En 2006 la Universidad Metropolitana (Unimet) organizó un seminario sobre Didáctica de las artes culinarias. Posteriormente creó la asignatura Artes y ciencia de la gastronomía, destinada a desarrollar destrezas culinarias en los alumnos y fomentar la comprensión de las relaciones entre nutrición y gastronomía a partir del sentido amplio de esta última. La asignatura tiene un valor de tres créditos de formación básica y puede ser cursada por los estudiantes de pregrado a lo largo de su carrera.

La Unimet realizó en marzo de 2007 el I Congreso Internacional de Gastronomía, actividad que durante dos días reunió a historiadores, comunicadores, cocineros y profesionales de diversas disciplinas para disertar sobre la gastronomía y sus conexiones con otras áreas culturales, a partir de su importancia como objeto de conocimiento. Con una gran acogida desde sus inicios, el diplomado en Cultura del vino y *spirits* de la Unimet comenzó a dictarse en el año 2011. Ofrece a sus participantes la oportunidad de obtener sólidos conocimientos sobre vinos y bebidas espirituosas, y asociarlos con otras disciplinas culturales mediante estudios teóricos y prácticos.

Universidad Central de Venezuela

La cátedra Antropología de los sabores, en la Escuela de Sociología de la Universidad Central de Venezuela (UCV), comenzó a funcionar en 2007. Fue concebida como un espacio académico para explorar las relaciones entre cultura y alimentación desde la perspectiva social y antropológica de la alimentación en Venezuela. Gracias al Programa de cooperación entre las distintas facultades de la UCV, la cátedra ofrece una asignatura electiva y un taller de investigación. La AVG reconoció el trabajo de esta cátedra al otorgarle a sus fundadores, Ocarina Castillo y Ernesto González, la Mención Tenedor de Oro 2012.

A partir de enero de 2015 la UCV abre el diplomado en Alimentación y cultura en Venezuela, cuyo propósito es:

Promover en el estudiante la inquietud por la cultura alimentaria, tanto en su propia formación como en la difusión de sus conocimientos, a fin de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida, a los procesos de sostenibilidad, a la formación de consumidores críticos e informados y a contribuir a la búsqueda de un placer gastronómico a través de un mejor disfrute de las sensaciones y emociones que produce el acto alimentario (Castillo, 2014).

El diplomado consta de cuatro módulos: La complejidad del acto de comer, Despensa y alimentación en Venezuela, El cacao y el café, y Los retos de la sostenibilidad.

Universidad Simón Bolívar

En 2012 la Universidad Simón Bolívar (USB) creó el diplomado en Gestión de la industria del cacao, con el objetivo de suministrar a los alumnos la formación básica para liderar procesos de carácter gerencial en la industria del cacao y contribuir al crecimiento sostenible de este sector productivo tan importante para el país. Luego, en la modalidad en línea, la USB abrió el diplomado en Ciencia y gerencia de la gastronomía, con el propósito de apoyar a emprendedores gastronómicos mediante el suministro de herramientas para el manejo administrativo y gerencial de sus negocios y capacitarlos para obtener resultados exitosos.

Balance y retos

En la oferta académica de las instituciones educativas venezolanas predominan los enfoques instrumentales de la alimentación, tales como la gestión de servicios en hotelería y turismo, la formación gerencial y administrativa para pequeños empresarios

gastronómicos, la enseñanza de técnicas culinarias y manejo de alimentos, y, en menor medida, el estudio de las características culturales y ambientales que rodean el hecho gastronómico.

A partir de tal orientación resulta clara la ausencia de reflexión teórica sobre el concepto de gastronomía, entendida como espacio de relaciones entre cultura y alimento, sobre su condición polisémica y multidisciplinaria, que se extiende a la alimentación, la actividad culinaria y todos los ámbitos con los que ella se vincula, hechos todos de importancia medular para entender la sociedad contemporánea. No obstante, es un signo positivo que la cocina y la alimentación hayan llegado a las universidades venezolanas y, aunque todavía los perfiles curriculares de estos estudios exhiban un marcado acento práctico, es pertinente conocer y celebrar su ingreso a las aulas de algunas de las más importantes *almae matres*. 

REFERENCIAS

- Aduriz, A. e Innerarity, D. (2012): *Cocinar, comer, convivir*. Barcelona: Destino.
- Castillo, O. (2014): «Diplomado: Alimentación y cultura en Venezuela». http://www.antropologiadelossabores.com/index.php?option=com_content&view=article&id=47:diplomado-alimentacion-y-cultura-en-venezuela&catid=14:noticias&Itemid=196&lang=es. Consulta: 8 de diciembre de 2014.
- Harvard University (2010): «Gen Ed course brings together famed chefs and eminent academics». <http://www.seas.harvard.edu/news/2010/03/gen-ed-course-brings-together-famed-chefs-and-eminent-academics>. Consulta: 8 de diciembre de 2014.
- Julian, S. (1991): «Food for thought». *The Boston Globe*. 16 de noviembre.
- Kleiman, D. (1991): «A university offers food for thought». *The New York Times*. 20 de noviembre.
- UNEY (2014): «Licenciatura en ciencia y cultura de la alimentación». <http://www.uneu.edu.ve/new/uneu/pages/estudios/ciencia-y-cultura-de-la-alimentacion.php>. Consulta: 10 de diciembre de 2014.



Somos una red de instituciones, personas, empresas y redes, al servicio de los emprendedores venezolanos.

Te **ofrecemos** información, conexión y participación.

Te **proponemos** conversar, cooperar y construir una Venezuela emprendedora.

Incorpórate y participa.

 EneVenezuela  @eneVenezuela  EneVenezuela
www.enevenezuela.org