



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD IZTAPALAPA

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

POSGRADO EN ESTUDIOS ORGANIZACIONALES

La gastronomía como organización al interior de la Institución Universitaria Colegio

Mayor de Antioquia

Tesis que para obtener el grado de  
Doctor en Estudios Organizacionales

Presenta:

Camilo Ernesto. Restrepo Ayala

Director de Tesis:

Dr. Juan Manuel Herrera

Ciudad de México. Septiembre de 2018

## Dedicatoria

A mi esposa Natalia y mi hija Samantha  
por toda la paciencia, amor y apoyo.

A mis padres Hernando y Gilma  
que inculcaron en mí el amor por el estudio

## Agradecimientos

A la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, mi institución, al rector Bernardo Arteaga y la directora de investigación Ángela Gaviria que me dieron todo el apoyo para estudiar mi doctorado.

Al Vicerrector Eduard García por su esfuerzo y motivación para que culmináramos con éxito nuestro doctorado. A mi jefe y amigo Mauricio Sepúlveda, Decano de la Facultad de Administración, por su apoyo incondicional

A la Alcaldía de Medellín y a la Agencia de Educación Superior de Medellín: Sapiencia por hacer posible este logro

A mi asesor Dr. Juan Manuel Herrera por toda su paciencia, sabiduría y guía, sin la que hubiera sido imposible culminar este proyecto.

Al Dr. Guillermo Ramírez por ser nuestro guía académico y espiritual y a su esposa doña Josefina por su cariño y bondad.

A los doctores German Vargas y Pedro Solís por sus valiosos aportes para la culminación de este proyecto

Al equipo del Doctorado: Alejandra González, Rosalba Capula y Juan Carlos Barba por su calidez, cariño y excelente gestión académica.

A mis compañeros del doctorado por escucharme, aconsejarme y compartir mi esfuerzo.

A “Los Cocineros” de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia por su disposición y apoyo.

A Celis, Patiño, Duvan, Yhomara, Laura, Sebastián, Tatiana, Juliana y Arturo por su pasión por la cocina y ayuda en este proyecto

Al maestro Carlos Humberto Illera por ser mi modelo en el mundo de la cocina.

**GRACIAS A TODOS POR HABER HECHO POSIBLE LA CULMINACIÓN DE ESTE SUEÑO**

## Índice

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Capítulo 1: Preliminares.....                          | 7   |
| 1.1.    Introducción.....                              | 7   |
| 1.1.1    Estructura de la tesis. ....                  | 8   |
| 1.2.    Antecedentes .....                             | 9   |
| 1.3.    Planteamiento del Problema .....               | 10  |
| 1.4.    Preguntas de Investigación .....               | 17  |
| 1.4.1. Pregunta central. ....                          | 17  |
| 1.4.2. Preguntas específicas. ....                     | 18  |
| 1.5.    Objetivos.....                                 | 18  |
| 1.5.1. Objetivo general. ....                          | 18  |
| 1.5.2. Objetivos específicos.....                      | 18  |
| Capítulo 2: Marco Referencial.....                     | 19  |
| 2.1. Marco Contextual .....                            | 19  |
| 2.2. Marco Teórico .....                               | 22  |
| 2.2.1. Teoría organizacional y gastronomía.....        | 22  |
| 2.2.2. Estudios organizacionales. ....                 | 31  |
| 2.2.3. Construccinismo social. ....                    | 45  |
| 2.2.4. Nuevo institucionalismo sociológico.....        | 52  |
| 2.2.5. Gastronomía. ....                               | 56  |
| Capítulo 3: Metodología.....                           | 63  |
| 3.1. Tipo de Estudio.....                              | 63  |
| 3.2. Categorías de Análisis.....                       | 64  |
| 3.3. Métodos de Recolección.....                       | 73  |
| 3.4. Fases de la Metodología.....                      | 75  |
| Capítulo 4: Hallazgos.....                             | 78  |
| 4.1. Hallazgos de la Observación.....                  | 78  |
| 4.2. Hallazgos de las Entrevistas en Profundidad ..... | 83  |
| 4.3. Hallazgos Sesión de Grupo con Estudiantes.....    | 129 |
| 4.4. Hallazgos Sesión de Grupo con Profesores .....    | 151 |

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Capítulo 5: Análisis de Resultados..... | 172 |
| Conclusiones.....                       | 184 |
| Referencias Bibliográficas .....        | 193 |

## Índice de Tablas y Figuras

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 1: Proporción de la población ocupada en turismo según categorías ..... | 61 |
| Tabla 2: Categorías de análisis .....                                         | 65 |
| Figura 1: Dimensiones de la categoría representación de la organización ..... | 66 |
| Figura 2: Dimensión de la categoría comunicación .....                        | 66 |
| Figura 3: Dimensiones de la categoría discurso gastronómico .....             | 67 |
| Figura 4: Dimensión de la categoría ritos .....                               | 68 |
| Figura 5: Dimensiones de la categoría significados .....                      | 68 |
| Figura 6: Dimensión de la categoría relaciones con sus pares .....,.....      | 69 |
| Figura 7: Dimensión de la categoría visión de los otros .....                 | 69 |
| Figura 8: Dimensiones de la categoría mecanismos de auto regulación .....     | 70 |
| Figura 9: Dimensión de la categoría relaciones de poder .....                 | 71 |
| Figura 10: Dimensiones de la categoría resistencia al cambio .....            | 72 |
| Figura 11: Dimensiones de la categoría control social .....                   | 73 |
| Figura 12: Espacios para el desarrollo de las clases .....                    | 79 |
| Figura 13: Profesora y estudiantes de gastronomía .....                       | 80 |
| Figura 14: Herramientas del cocinero .....                                    | 80 |

## **Capítulo 1: Preliminares**

### **1.1. Introducción**

Desde la perspectiva de la educación superior, la gastronomía ha tenido una evolución en los últimos años, se ha pasado de una visión operativa enfocada en la preparación de alimentos a ser considerada como un objeto de estudio con enfoque multidisciplinar, pasando de ser un oficio a ser vista como profesión.

Al año 2018 en Colombia hay 21 instituciones de educación superior que ofrecen 30 programas en gastronomía y afines, de los cuales 10 son del nivel profesional o licenciatura. Adicionalmente hay un sinnúmero de escuelas y centros de estudio, que ofrecen programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano. Según el Sistema de Información de la Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano – SIET—en Colombia hay 162 instituciones con 235 programas de formación para el trabajo en gastronomía.

La llegada de “Los cocineros” a la organización de educación superior pone de manifiesto una serie de retos ya que es una profesión donde se mezcla la virtud con la técnica y que no necesariamente responde a las lógicas de las otras profesiones, aspectos como el alto componente vocacional y de pasión, el uso símbolos y medios de identificación, la posibilidad de hacer tangible el producto y la forma diferente en que se desarrolla el acto pedagógico, entre otros, son prueba de ello.

Dado lo anterior, se identifican indicios de que la gastronomía se conforma como una organización al interior de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA) y hay evidencias de su construcción social y de un proceso de institucionalización.

En este sentido toma importancia el estudio de la gastronomía en la IUCMA desde la perspectiva de los estudios organizacionales específicamente desde algunos de los planteamientos del construccionismo social y el nuevo institucionalismo sociológico (NIS) buscando identificar la existencia de una organización que para este proyecto será conocida como “Los cocineros” y analizar si han construido socialmente una organización propia y si se ha dado algún proceso de institucionalización de esta.

Para el desarrollo del proyecto se realizó un estudio de caso en la IUCMA utilizando técnicas cualitativas y análisis de contenido de los resultados contrastándolos con los planteamientos teóricos del construccionismo social y del NIS.

### **1.1.1 Estructura de la tesis.**

En el primer capítulo se presenta el planteamiento del problema y un breve antecedente de este, las preguntas y los objetivos de investigación. En el capítulo 2, el marco contextual en el que se describe la gastronomía en la IUCMA y el marco teórico que le da soporte a la investigación.

El capítulo 3 contiene la metodología utilizada para el logro de los objetivos: tipo de estudio, categorías de análisis, métodos de recolección y fases de la metodología. En el capítulo 4 se presentan los hallazgos de las entrevistas y sesiones de grupo de manera textual tal como respondieron directivos, docentes y estudiantes así mismo los resultados de la observación

En el capítulo 5 se realiza el análisis de los resultados y finalmente se presentan conclusiones del ejercicio investigativo contrastados con los planteamientos teóricos.

## **1.2. Antecedentes**

En el año 2007 la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA) a través de su Facultad de Administración se interesa en el tema gastronómico y plantea la creación de un programa de nivel tecnológico en el área de la gastronomía. En el año 2008 le fue aprobada la Tecnología en Gastronomía por el Ministerio de Educación Nacional de Colombia (MEN) según resolución No. 5364 del 25 de agosto, iniciando actividades en febrero de 2009 con 40 estudiantes. En el 2018, fue aprobado el Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria según resolución 3522 de 1 de marzo de 2018 del MEN, programa que inicia actividades en el mes de agosto.

A lo largo de estos años el programa de gastronomía se ha convertido en uno de los más representativos para la IUCMA. Son varias las razones para ello:

- Alta demanda de aspirantes, el programa es uno de los que mayores inscripciones tiene aproximadamente 200 inscritos por semestre de los cuales ingresan 60.
- Ajuste a las necesidades del medio laboral. Existe una demanda importante de egresados por parte de las organizaciones del sector gastronómico. Por medio de los estudios que realiza el Centro de Graduados de la institución se ha podido evidenciar el impacto de sus egresados en el sector productivo donde cuentan con el 76% de empleabilidad.
- La gastronomía le genera una alta exposición a la IUCMA y a la Facultad de Administración. Es reconocido en el mundo gastronómico el enfoque de los programas en cocina tradicional lo que ha permitido que continuamente se realicen publicaciones en este tema por parte de profesores y estudiantes y que estos sean invitados a participar en proyectos de alto impacto para la gastronomía regional y nacional

### **1.3. Planteamiento del Problema**

A partir de la evolución que el concepto de gastronomía ha tenido en el último tiempo, se ha venido cambiando la concepción que se tiene de esta, pasando de estar centrada en las técnicas y métodos de preparación de los alimentos, a ser considerada como un objeto de estudio basado en “la relación del ser humano con los alimentos” donde convergen ciencias sociales como: historia, sociología, antropología, psicología,

administración y economía; y ciencias naturales como química, física y biología. Se evidencia entonces una evolución de oficio a profesión lo que hace que las organizaciones de educación superior se interesen en ella.

Los actores de la gastronomía en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA) tienen sus propias características en cuanto a maneras de:

- Sentir: deseos, símbolos y signos
- Pensar: valores, creencias e ideologías
- Actuar: estilos de vida, costumbres y métodos que son aprendidos y compartidos por el colectivo.

Todo esto da lugar para pensar que tienen una forma particular de organizarse. Según lo planteado por Geertz (Geertz, 2005): el ser humano es singular y su comportamiento y cultura están altamente influenciados por el contexto en el que se desenvuelve, se puede pensar entonces que no es modelable, razón por la cual no se pueden definir unos principios culturales que sea puedan proyectar, en este caso a todas a las profesiones que interactúan en las organizaciones de educación superior.

En la organización gastronómica hay artefactos físicos y visuales que tienen un significado que va más allá de su simple uso como herramienta. Hay mitos, historias y héroes propios. Así mismo tiene rituales y ceremonias que dan lugar a comportamientos particulares que los diferencian de los otros actores de la organización educativa.

Es en este punto donde se configura la pregunta central de esta investigación:  
¿Podría considerarse la gastronomía como una organización al interior de la  
Institución Universitaria Colegio Mayor De Antioquia?

Para Etzioni (1975) una organización es una unidad social dedicada principalmente  
al logro de objetivos específicos. Según Montaña organización es un:

Espacio multidimensional, donde se cruzan lógicas de acción distintas –técnica,  
económica, política, emotiva, cultural, etcétera–, en la cual intervienen múltiples  
actores, con intereses propios que hacen del conflicto y el poder, ingredientes  
básicos de su funcionamiento; construida sobre diversas estructuras y  
representando múltiples proyectos, difícilmente dissociables del resto de las  
demás construcciones sociales que conforman la vida cotidiana” (Montaña,  
2001)

Según estas definiciones podría pensarse que las personas pertenecientes a la  
gastronomía en la IUCMA tienen una organización propia que para el desarrollo de este  
proyecto será identificada como: “LOS COCINEROS”, nombre que no se da  
arbitrariamente, sino que corresponde a la expresión con la que son identificados los  
individuos pertenecientes a la gastronomía por parte de los otros miembros de la  
organización educativa. Esta organización de “LOS COCINEROS” es definida para la  
presente investigación como: grupo de personas cuya lógica de acción gira en torno a  
la gastronomía al interior de la IUCMA, que tienen sus propias maneras de sentir,

pensar y actuar, aprendidas y compartidas por el colectivo y que ha construido socialmente su conocimiento con una cotidianidad particular y un discurso propio.

La existencia de la organización de “Los cocineros” pone de manifiesto la posibilidad de su análisis desde la perspectiva de los estudios organizacionales (E.O.).

Para Barba (2013) los E.O. son un campo de conocimiento de las ciencias sociales que tienen como objetivo el estudio las estructuras organizacionales desde una perspectiva cualitativa donde se considera a la organización como un instrumento de las personas. Desde esta perspectiva las personas pudieran conformar organizaciones para el logro de sus fines, por lo que surge la pregunta: ¿Conforman “los cocineros” una organización propia?

Ramírez Martínez y otros (2011) plantean que los E.O. están centrados en estudiar analíticamente el conjunto de elementos, circunstancias y/o procesos necesarios para entender la realidad organizacional con el fin de reconocer su compleja naturaleza. “Los cocineros” buscan legitimidad en una organización educativa cuya realidad ha sido propia de otras profesiones, han obtenido reconocimiento por: su quehacer en la práctica y en su vinculación con el exterior a través de su participación en proyectos de ciudad relacionados con la preservación de las tradiciones culinarias; la evaluación que de la calidad de su trabajo hacen los empresarios del sector gastronómico y la participación en congresos y eventos. En esta búsqueda de legitimidad se han creado mecanismos de auto regulación y de control social en su proceso de institucionalización

al interior de la organización de educación superior. En razón a esto se plantea otra pregunta ¿Se ha establecido algún proceso de institucionalización en la organización de la gastronomía en la IUCMA?

Para Gonzales-Miranda (2014) los E.O. analizan las formas de organización, las acciones y los medios de gobierno, haciendo énfasis en los sistemas y procedimientos reguladores de la acción, teniendo siempre presente que son productos de contingentes relaciones y procesos sociales a partir de las cuales se constituye, transforma y organiza la realidad. Esto pone de manifiesto la pregunta: ¿La organización de la gastronomía se caracteriza por la construcción de una realidad social propia?

Es en estas circunstancias donde toma importancia el estudio de la organización de “LOS COCINEROS” en la IUCMA desde la perspectiva del construccionismo social y el nuevo institucionalismo sociológico ya que a través de este se podrán analizar sus artefactos, estructura mental y patrones de acción colectiva y de esta forma generar información que permita identificar la existencia de la organización, el entendimiento del fenómeno y la identificación de potencialidades y problemas en su relación con la organización de educación superior.

En sus inicios la gastronomía no era materia de interés de la organización de educación superior. Su enseñanza se daba en los hogares por parte de madres a hijas y a nivel laboral a través de la relación maestro – aprendiz. Los grandes cocineros

tenían aprendices a los cuales transmitían su conocimiento de manera experiencial y práctica.

Posteriormente se concentra en escuelas técnicas o de formación para el trabajo donde el esfuerzo se da en la formación en competencias en la preparación de alimentos. A finales de los años 90 del siglo pasado, la gastronomía empieza a ser materia de interés como objeto de estudio por parte de las organizaciones de educación superior en Colombia. Inicialmente este interés se manifiesta desde otras disciplinas en el ámbito de la investigación. Las universidades empiezan a investigar la gastronomía desde la historia, la antropología y la nutrición; y finalmente en la primera parte de la década del 2000 se crean los programas de formación de educación profesional.

Lo anterior pone de manifiesto una serie de aspectos de reflexión en cuanto a cómo se organiza la gastronomía en el ámbito de la educación superior donde se utiliza una orientación científica y la formación se da desde un enfoque multidisciplinario. Al llevar la gastronomía a la educación superior surgen una serie de retos en cuanto a su estudio y debate desde otras disciplinas que trascienden la preparación de los alimentos como la química, la física, la biología, la antropología, la historia, sociología y la administración y a la forma en que esta se organiza en la institución de educación superior en el marco de una profesión donde se entrecruzan la virtud con la técnica y que tradicionalmente se ha desarrollado con un enfoque que se acerca más a la artesanía.

Es importante en este punto enmarcar la situación problema en la organización caso de estudio en la presente investigación: la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA).

La Facultad de Administración de la IUCMA ha estado está organizada para los programas de Administración y Turismo profesiones que tienen lógicas diferentes a las de la gastronomía. Parece ser que “Los cocineros” en la IUCMA tienen su propia organización y son diferentes a las otras personas de la institución. Son distintos en la forma que asumen los procesos e incluso en su comportamiento profesional. Igualmente se evidencia que tanto estudiantes como docentes son un grupo homogéneo con una cultura relativamente fuerte. Entre ellos se da una mayor interacción, comparten experiencias y presentan objetivos comunes, y tienen grupos informales muy cohesionados, generando todo esto una identidad claramente definida. Así mismo no responden a la misma lógica de las otras profesiones generando problemas cuando deben interactuar en equipos multidisciplinarios convirtiéndose esto en fuente generadora de conflicto.

La gastronomía tradicionalmente ha sido llevada a cabo en entornos diferentes a las organizaciones de educación superior respondiendo a realidades muy distintas a las de los estudios profesionales.

Los profesores del área gastronómica han centrado su quehacer en la docencia dejando de lado las otras funciones de la educación superior: investigación y extensión (vinculación). Al llevar la gastronomía a la educación superior, las últimas cobran mayor importancia, lo que conlleva un cambio en la forma de ejercer la labor profesoral que ha sido difícil de implementar en la IUCMA. Es bien sabido que uno de los principales objetivos de la educación superior es la producción de conocimiento y es difícil que esto pueda lograrse si los profesores de gastronomía no se involucran en la investigación. Así mismo uno de los requisitos que exige el Ministerio de Educación de Colombia para los programas profesionales es que los profesores tengan el mismo nivel de formación del programa en el cual ejercen su labor de enseñanza y la IUCMA ha tenido dificultades para consecución de profesores del área gastronómica con título profesional.

Lo anterior reafirma la idea que la profesión gastronómica puede tener su propia organización en la IUCMA y la posibilidad de su estudio desde la perspectiva de los Estudios Organizacionales.

#### **1.4. Preguntas de Investigación**

##### **1.4.1. Pregunta central.**

¿Podrían considerarse Los Cocineros como una organización al interior de la organización educativa?

### **1.4.2. Preguntas específicas.**

¿Conforman Los Cocineros una organización propia?

¿“Los Cocineros” han construido socialmente una realidad propia?

¿Cuál es el discurso de los actores de la gastronomía en la I.U.C.M.A. y como como este se ve reflejado en la forma en que se relacionan con la organización educativa?

¿Cómo es la vida cotidiana de los actores relacionados con la gastronomía en la IUCMA?

¿Se ha dado algún proceso de institucionalización en “la organización de los cocineros”?

## **1.5. Objetivos**

### **1.5.1. Objetivo general.**

Analizar la organización de la gastronomía en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia.

### **1.5.2. Objetivos específicos.**

- Identificar el discurso de los actores gastronomía en la IUCMA y como este se ve reflejado en su relación con la organización educativa
- Describir la vida cotidiana de los actores de la gastronomía en la IUCMA.
- Analizar el proceso de institucionalización de la organización de “Los Cocineros”

## **Capítulo 2: Marco Referencial**

### **2.1. Marco Contextual**

La presente investigación se desarrolla a través de un estudio de caso en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA).

La IUCMA es una organización de educación superior de carácter público perteneciente al sistema de educación superior del municipio de Medellín, capital del departamento de Antioquia en Colombia. Nace en 1946 como Colegio Mayor de Cultura Femenina de Antioquia junto con los colegios mayores de Cundinamarca, Bolívar y Cauca, como una iniciativa del gobierno colombiano para dar educación superior a las mujeres

En 1971 inicia el programa académico de Guías Locales de Turismo dando origen a la Escuela de Administración Turística génesis de la actual Facultad de Administración a la cual pertenecen los programas de gastronomía.

La IUCMA cuenta actualmente con 4 facultades con los siguientes programas:

- Facultad de Ciencias de la Salud: Profesional en Bacteriología y Laboratorio Clínico, Profesional en Biotecnología, Especialización en Microbiología Ambiental, Maestría en Bioquímica Clínica, Maestría en Microbiología Clínica y Maestría en Gestión de la Calidad de los Alimentos

- Facultad de Ciencias Sociales: Tecnología en Gestión Comunitaria y Profesional en Planeación y Desarrollo Social
- Facultad de Arquitectura e Ingeniería: Tecnología en Delineante de Arquitectura e Ingeniería, Tecnología en Gestión Catastral, Tecnología en Gestión Ambiental, Arquitectura, Construcciones Civiles, Ingeniería Ambiental, Especialización en Planeación Urbana, Especialización en Construcción Sostenible y Especialización en Gestión del Riesgo de Desastres
- Facultad de Administración: Tecnología en Gestión Turística, Administración de Empresas Turísticas, Ingeniería Comercial, Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos y Profesional en Gastronomía y Culinaria.

La IUCMA incursiona en la gastronomía en el año 2008 con la creación de la Tecnología en Gastronomía la cual inicia actividades en el año 2009 con 40 estudiantes. En el año 2016 renueva su registro cambiando el nombre a Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos obteniendo la acreditación de alta calidad en el 2018.

El año 2017 se crea la estrategia de formación en media técnica en conjunto con la Secretaría de Educación de Medellín en dos colegios adscritos a esta, con el programa de Técnico en Cocina. El mismo año se realiza el proceso para la creación del programa Profesional en Gastronomía y Culinaria obtenido el registro calificado en el 2018 e iniciando actividades con 40 estudiantes en agosto de este año.

Actualmente la IUCMA cuenta con, tres laboratorios gastronómicos, dos aulas móviles y un economato. Los programas de gastronomía tienen 580 estudiantes y 71 profesores de cátedra. En cuanto a profesores de tiempo completo hay 10 entre docentes de planta y ocasionales de los cuales ocho son del área específica de gastronomía y culinaria.

Los docentes del programa participan del Grupo de Investigación Empresarial y Turístico (GIET) desarrollando hasta la fecha 12 proyectos y la publicación del libro Cocina Tradicional Paisa. En el semillero de Investigación: Cultura Gastronómica participan estudiantes alcanzando reconocimiento a nivel regional y nacional en los encuentros del Red Colombiana de Semilleros de Investigación.

En cuanto a vinculación y extensión el programa pertenece a la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería Gastronomía y Turismo (Conpeht) destacándose en la participación de los estudiantes en los concursos culinarios y de investigación que se realizan en el congreso anual de dicha confederación. En el 2017 obtuvieron el primer lugar en el concurso culinario y el segundo en investigación. Así mismo los docentes han participado en proyectos de vinculación como la creación de rutas de cocina tradicional: “Medellín Si Sabe”, la publicación de la revista Mundo Cocina, las páginas de gastronomía del periódico El Mundo y la realización de asesorías a restaurantes y empresas del sector gastronómico.

Lo anteriormente expuesto justifica la importancia de la gastronomía para la IUCMA y de su análisis desde la perspectiva organizacional.

## **2.2. Marco Teórico**

### **2.2.1. Teoría organizacional y gastronomía**

En el mundo de la cocina se presenta un debate frente a la concepción de esta como arte. En la creación del plato probablemente exista un alto componente artístico, pero después lo que se espera es estandarización y eficiencia. La cocina tiene mucha similitud con un taller de producción y es en este punto donde se da una relación con la Administración Científica (AC).

La cocina por lo general se desarrolla en organizaciones pequeñas y diferentes a las de educación superior, donde las decisiones se toman basadas en el conocimiento empírico. Los procesos, procedimientos y productos (recetas y preparaciones) están en la cabeza del cocinero y son sus gustos y opiniones los que determinan la toma de decisiones.

Es interesante como en las organizaciones modernas de la cocina se aplican los principios y obligaciones de la AC planteados por Frederick Taylor. Tradicionalmente el ejercicio de la cocina se ha dado con un enfoque cercano a la artesanía y actualmente se busca sustituir el juicio y la opinión por el conocimiento científico exacto. Al respecto dice Taylor (1997):

“reunir gradualmente todo el conocimiento empírico que poseen los artesanos.

Conocimiento que nunca ha sido registrado, que se halla en las cabezas, las

manos y los cuerpos, en la aptitud y la habilidad, destreza de esos obreros.

Clasificarlo, tabularlo y en la mayor parte de los casos reducirlos a leyes y reglas

(...) conducirá a un aumento enorme de la producción” (Taylor, 1997, P. 89).

En la cocina lo anteriormente planteado se traduce en estandarización. Los restaurantes buscan producir siempre el mismo plato y para esto buscan registrar y organizar el conocimiento de los cocineros.

Taylor (1997) también reflexiona sobre la importancia de acostumbrar al trabajador a la ciencia. Este es uno de los principales retos con los que se enfrenta la organización de educación superior al involucrarse en la cocina. Hacer entender a los cocineros que la ciencia y la generación de conocimiento es importante, es una tarea difícil y representa parte del diario vivir de la academia ya que como se verá más adelante los estudiantes y profesores de los programas de cocina están más enfocados en realizar recetas y presentan poca atención a las otras actividades propias de la educación superior.

De la escuela de las relaciones humanas se pueden extraer dos aspectos que tienen incidencia en las organizaciones asociadas a la cocina: los fenómenos de carácter psicológico y la organización informal.

Como se ve a lo largo de esta investigación es conocido que las organizaciones de cocina funcionan bajo un régimen parecido al militar. Por lo general son organizaciones verticales con responsabilidades claramente definidas, rígidos controles y donde se busca que el empleado “haga mucho y piense poco”. La mayoría de los cocineros fueron formados bajo esta lógica lo que puede ser una fuente de dificultades al llegar a la organización de educación donde el objetivo es la generación de conocimiento y el estilo de coordinación es diferente

La organización informal es otro de los aportes interesantes de esta escuela. Roethlisberger et al (1966) plantean que muchos de los patrones de la interacción humana no tienen representación en la organización formal y que sus sentimientos y creencias son poderosos determinantes de la conducta. En este sentido existen dos tipos de organizaciones: la técnica y la humana y en el marco de esta última se debe buscar una forma de que los individuos puedan satisfacer sus deseos. La organización humana es la que se conoce como organización informal. Por otro lado, según Desmarez (1986) los acontecimientos de la organización social se enmarcan en cuatro lógicas:

- Lógica del costo: tiene que ver con la parte económica de la empresa y la generación de utilidades.
- Lógica de eficiencia: relacionada con aspectos técnicos y asociada a mantener los esfuerzos de colaboración entre los miembros de la organización.

- Lógica de los sentimientos: por la cual los valores de las relaciones son expresados.
- Y la ideo-lógica: sistema de creencias y valores por medio del cual los valores de una organización son afirmados.

Las dos últimas lógicas se dan en el marco de la organización informal y es importante que se tengan en cuenta en el análisis de la organización de “Los cocineros” en la cual el grupo es cerrado y con características de hermandad. Esto hace que se generen grupos informales fuertes y el reto consiste en aprovechar la organización informal para generar un equilibrio interno como Desmarez (1986) afirma:

“La empresa, como sistema social, debe mantener un doble equilibrio: un equilibrio externo – la relaciones con su medio – y un equilibrio interno – una organización social “satisfactoria para todos”. Las fuentes de desequilibrio son cuatro: desequilibrio en el individuo mismo, entre este y su trabajo, dentro de los diferentes sistemas sociales que componen la organización y entre ellos. La labor del investigador, en situaciones “insatisfactorias” para los trabajadores o para la empresa es “descubrir la naturaleza de los equilibrios y las interferencias” (Desmarez, 1986, P. 29)

Otro concepto a tomar en cuenta en este análisis es la teoría de la burocracia. Las organizaciones asociadas a la cocina son altamente burocráticas y en ellas se presentan la mayoría de sus características, según De La Rosa (2015):

- Racionalidad instrumental organizacional

- Sistema legal de normas y reglamentos
- Formalidad respecto del sistema legal de normas y reglamentos
- Apego estricto a las reglas: rutinas y procedimientos estandarizados (la regla debe ser respetada y llevada a cabo al pie de la letra)
- Sistema jerárquico de autoridad
- Estricta división del trabajo
- Profesionalización de los participantes
- Competencia técnica y meritocracia del participante
- Carácter de completa previsibilidad del comportamiento

Dado este carácter, en estas organizaciones se presentan muchas de las disfunciones de la burocracia que define Merton (2002), entre las cuales cabe mencionar las siguientes:

- Incapacidad adiestrada: Merton (2002): “Actos basados en el adiestramiento y destrezas que fueron aplicados con éxito en el pasado puede resultar reacciones inadecuadas en circunstancias nuevas” (P. 278). La estandarización del proceso productivo en estas organizaciones puede generar personas muy entrenadas en labores repetitivas.
- Decisiones tomadas en función de la jerarquía independientemente del conocimiento que se requiera para tomar esa decisión. En la cocina la orden no se cuestiona y se sigue sin preguntar lo que genera limitantes en la construcción de conocimiento.

- Tendencia a exhibir las señales de autoridad. Esto es bastante común en el mundo de la cocina, los uniformes son distintos según el rango y se exhiben como símbolo de autoridad que no se cuestiona.
- Los individuos no tienen noción del funcionamiento conjunto de la organización ni de su lugar dentro de ese funcionamiento. Producto de la alta especialización no tiene conciencia de la integralidad de la organización

La realidad de la organización de educación superior es diferente, estas funcionan como anarquías organizadas cercanas a lo que Weick (1976) llama sistemas flojamente acoplados (SFA). Weick (1976) define los SFA como “organización cuyos elementos se corresponden unos con otros, pero que mantienen una identidad y especificidad propias”.

Weick identifica como características de los SFA las siguientes:

- Ocasiones cuando hay una excesiva cantidad de recursos en relación con las demandas
- Varios medios pueden producir un mismo fin
- Relativa necesidad de coordinación o baja coordinación
- Relativa ausencia de regulación
- Casi independencia de las partes
- Infrecuente inspección de actividades dentro del sistema
- Delegación de discreción

- La relación entre los elementos es intermitente, ocasional, indirecta, eventual

En las organizaciones asociadas a la cocina los recursos son limitados y estrictamente justos para la atención de las demandas. La estandarización es la norma y todo se realiza siguiendo procedimientos estructurados. Todo está regulado, se da supervisión y control intensivo y las partes están fuertemente relacionadas. De lo anterior se puede concluir que en ellas hay un acoplamiento más fuerte contrario a los SFA concepto propio de organizaciones como las académicas y que difieren de las altamente burocratizadas como las que tradicionalmente tiene la cocina.

El movimiento de la contingencia es otra de las corrientes de la teoría organizacional que se puede considerar al analizar a “Los Cocineros”. Como lo plantea De la Rosa (2015) “es la primera corriente teórica que se acerca más al estudio de la organización (...). Así, este movimiento, al centrarse en la estructura (y como ésta se configura a partir de sus relaciones con el contexto/ambiente), ofrece una mejor idea de la noción de organización como un objeto de estudio en sí mismo”.

La teoría de la contingencia considera que las organizaciones y su estructura están función de las variables ambientales. De La Rosa (2015) citando a Burns y Stalker clasifica las organizaciones en dos tipos: Mecanicistas y organicistas. Las mecanicistas son organizaciones no aptas para el cambio con las siguientes características:

- Estricta especialización y diferenciación de funciones

- Bajo nivel de polivalencia
- Desplazamiento medios-fines
- Elevado nivel jerárquico en cuanto a relaciones de comunicación y autoridad
- Alto nivel de obediencia a los superiores
- Alta formalización
- Alto nivel de impersonalización de las reglas
- Profesionalización en los altos niveles jerárquicos
- Ambientes estables

Las organicistas son aptas para el cambio y están caracterizadas por:

- Baja especialización y diferenciación de funciones
- Alto nivel de polivalencia
- Ajuste y continua redefinición de las tareas de los individuos a través de la interacción con los otros
- Alto nivel de responsabilidad para resolver los problemas sin consultar al superior
- Alto comprometimiento con su tarea de trabajo
- Una red de estructura de autoridad, control y comunicación
- Profesionalización en todos los niveles jerárquicos
- Procesos de comunicación entre todos los niveles jerárquicos que consisten en información más que en ordenes e instrucciones
- Compromiso con el aprendizaje organizacional
- Ambientes turbulentos

Esto pone de por medio una especie de contradicción ya que las organizaciones en las que se desenvuelven los cocineros tradicionalmente encajan en las características mecanicistas mientras que las organizaciones de educación superior tienen un enfoque más organicista.

La Teoría de la ambigüedad organizativa también puede ser considerada en este análisis. March y Olsen (1976) consideran la ambigüedad como una condición dominante de las organizaciones, con grandes implicaciones en el proceso de toma de decisiones. La incertidumbre es la condición dominante y esto genera que cualquier modelo organizativo o administrativo sea en el mejor de los casos probabilístico, pero nunca determinístico.

Es imposible definir modelos matemáticos o estadísticos para la toma de decisiones, si esto fuera posible existiría un algoritmo o software que lo hiciera y el ejercicio organizacional sería relativamente simple. Al tratar de interpretar a March y Olsen surge el concepto de “Caso Único”: lo que funciona en una organización o en un proceso específico de toma de decisiones no funciona para otra.

Todo lo anterior implica que el proceso de toma de decisiones sea muy complejo, De La Rosa (2015) precisa: “la ambigüedad hace referencia a los múltiples significados e interpretaciones que surgen al momento de decidir o a los múltiples significados e interpretaciones que se hacen de las decisiones tomadas por otros”, las organizaciones

son sistemas complejos con múltiples relaciones conformadas por seres humanos que no se pueden modelar, y es necesario considerar como lo especifican March y Cohen (1976) que los conocimientos y las preferencias de los individuos que conforman las organizaciones condicionan su comportamiento y sus decisiones y que están influidas e influyen en las condiciones del entorno.

Los conceptos abordados de la Teoría Organizacional justifican la importancia de del análisis de la organización de “Los Cocineros” desde los métodos de los estudios organizacionales.

### **2.2.2. Estudios organizacionales.**

Los estudios organizacionales (EO) son un campo interdisciplinario. Dada la complejidad de las organizaciones posmodernas donde su economía está basada en el conocimiento y existe una interdependencia entre estado, sociedad, ciencia, mercado y empresa; se requiere del uso de múltiples disciplinas como sociología, psicología, antropología, lingüística y semiótica, entre otras, para poder generar un entendimiento de los fenómenos organizacionales. Algunos de los métodos de estudios de estas disciplinas pueden ser utilizados para abordar los EO.

Así mismo los EO permiten analizar fenómenos organizacionales desde puntos de vista diferentes como sería el que atañe a esta investigación: una nueva profesión que se construye así misma como organización al interior de otra organización de

educación superior. A continuación, se presentan algunas reflexiones de la profesión gastronómica y sus organizaciones desde distintas perspectivas y autores organizacionales.

Max Weber en su artículo: “La ética protestante y el espíritu del capitalismo” pretende explicar el mayor desarrollo capitalista en los países anglosajones y protestantes. Este desarrollo se asocia a la ética protestante donde la idea de profesión toma gran importancia.

Para Weber en el vocablo alemán “profesión” (beruf) "existe por lo menos una remembranza religiosa: la creencia de una misión impuesta por Dios" (Weber, 1991, P. 42) y “El valor del tiempo es ilimitado; una hora desperdiciada equivale a una hora sustraída a la labor destinada a la glorificación de Dios” (Weber, 1991, P. 112). El autor plantea como el concepto de profesión tiene un fuerte impacto en el desarrollo de estos países ya que se considera el trabajo como un mandato de Dios y un don que este le otorga al ser humano.

Este concepto es interesante ya que se considera la profesión como el centro de la actividad humana y el determinante del éxito de la organización:

“aquel (el trabajador profesional) ejecutará ordenadamente su tarea, en tanto que el otro permanecerá en constante desorden, y para su negocio no habrá tiempo ni espacio, por ende, lo más adecuado para cada quien es contar con una profesión estable” (Weber, 1991, P.116)

El concepto de profesión está muy arraigado entre los cocineros y estos tienen sus propios ritos, símbolos y formas de trabajo. Tradicionalmente los restaurantes han trabajado bajo un enfoque mecanicista determinado por los cocineros, el quehacer en su área y el sistema productivo de esta. Dicho enfoque genera organizaciones rígidas poco adaptables a las condiciones del contexto. Teniendo en cuenta lo que plantea el movimiento de la contingencia, la organización es parte del entorno y como tal es influenciada y lo influencia, y este debe ser considerado en su estructura y formas de gestión.

Al parecer las organizaciones asociadas a la cocina encajan en las características mecanicistas y esto estaría siendo determinado por la profesión del cocinero, situación que generaría una contradicción con las otras áreas de la organización que requieren de otros enfoques para poder responder al entorno. Lo anterior plantea el posible uso del concepto de profesión en los cocineros como una fuente de análisis en los estudios organizacionales.

El movimiento de la contingencia considerado como el primer paradigma en los estudios organizacionales y que según lo planteado Herbert Simón (1996) permite que estos se conviertan en ciencia normal, razón por la cual este debe ser considerado en el análisis de la profesión de gastronomía.

La influencia del contexto ha sido una constante en el análisis de las organizaciones es por esto que se considera según lo planteado por Martins et al (2012) citando a Donaldson: “

“El enfoque de contingencias destaca que la estructura de la empresa o la estrategia varía en función de su situación contextual. En su forma más rudimentaria, dicha teoría sostiene que las organizaciones adaptan sus estructuras para mantenerse en concordancia con sus contextos y así obtener un mejor rendimiento” (Martins et al, 2012)

De esta forma la estructura de cualquier organización incluyendo las de cocina debe tener en cuenta en el entorno en que se desenvuelve y este debe ser considerado en la gestión la profesión.

Miguel Alfonso Martínez (2003) en su artículo: “Los orígenes de la teoría de la empresa” al reflexionar sobre el ser humano plantea que es la única especie que puede influenciar el entorno y adaptarse a la influencia de este. Según el autor, es a mediados del siglo 20 donde esto se hace más evidente: “hasta entonces no se había descubierto que el éxito de la empresa tiene mucho que ver con lo que sucede alrededor, con el modo de relacionarse con el resto de la sociedad” (Martínez, 2003, P. 44).

Este planteamiento invita a la reflexión en cuanto a que no se puede considerar la gastronomía solo en el ámbito de producción de recetas y valida cada vez más la importancia del estudio de la gastronomía que tradicionalmente se ha desarrollado en

el marco de organizaciones donde lo primordial es la técnica y la producción dejando de lado aspectos trascendentales como el entorno y el ser humano propios de lo que Guerrero (2004) llama sociedad post-industrial donde el conocimiento es el factor clave de éxito y la relaciones sociales son un componente fundamental.

Guerrero (2004) reflexiona sobre las funciones de la administración y el papel de esta en las instituciones públicas basado en la obra de Saint Simón y Fayol. Allí destaca la influencia del ser humano y sus relaciones en las organizaciones:

“la industria provoca la emergencia de nuevas asociaciones, en tanto que los asociados se unen por medio de intereses comunes y por efecto del trabajo como vínculo de la comunidad, pues la industria es un gran cuerpo único cuyos miembros se complementan y son de tal modo solidarios” (Guerrero, 2004 P. 19)

Por tanto, es función de los E.O. considerar el ser humano y ocuparse de las relaciones internas y externas de la organización y para esto es fundamental tener claridad de cómo se organiza la profesión.

En las organizaciones asociadas a la gastronomía el modelo determinante ha sido el taylorismo – fordismo donde la estandarización y la alta especialización son la norma y al ser humano y sus características no se le ha dado la trascendencia que debería tener en una sociedad del conocimiento.

Lo planteado por Fernández (1996) permite reflexionar en torno al análisis de la profesión de gastronomía. El autor al hablar de Alfred Chandler menciona que con este aparece una nueva función económica “la de coordinación y asignación administrativa, labor que llevará a cabo un nuevo agente: el directivo asalariado” (Fernández, 1996, P. 167). Lo que conlleva a una separación entre directivos y propietarios. Situación que puede tener mucha incidencia en las organizaciones de cocina ya que estas por lo general son dirigidas por cocineros que la vez son sus propietarios lo que pudiera generar que el modelo de trabajo de la profesión basado fundamentalmente en la producción, se proyecte a toda la organización convirtiéndose esto una fuente de dificultades y problemas al llegar a la organización de educación superior donde la lógica es muy diferente.

La gastronomía ha evolucionado influenciada por el contexto y es por esto que la contingencia debe ser considerada en el análisis de la profesión. Este concepto es abordado a profundidad por Simon (1996) en el documento: “Las ciencias de lo artificial” donde realiza un análisis sobre lo que él llama la ciencia del diseño y a través de este introduce aspectos importantes de la teoría de la contingencia.

Simon (1996) explica que: “La habilidad para lograr metas recae en aumentar las asociaciones, que pueden ser simples o bastante complejas, entre determinados cambios en los estados del mundo y determinadas acciones que (fiablemente o no) causan estos cambios” P. 7 En este párrafo se evidencia la necesidad de un profesional de la gastronomía diferente que entienda la influencia del contexto en el

logro de las metas de la organización, bajo esta lógica, “Los Cocineros” deben tener la habilidad para comprender la relación entre los entornos interno y externo y plantear acciones que los contemplen e incidan sobre esto, al respecto Simon (1996): “el hombre - o al menos su componente intelectual - puede ser relativamente simple, que la mayor parte de la complejidad de su comportamiento puede ser extraída de su entorno, de la búsqueda del hombre por buenos diseños”. P. 17. La dificultad no está en la complejidad del ser humano sino en sus relaciones con el contexto de la organización en que se desenvuelve, situación compleja en organizaciones tan particulares como las de educación superior.

Así mismo Simon (1996) reflexiona sobre la imposibilidad de encontrar una respuesta óptima para todos los contextos: “uno nunca puede estar seguro que una secuencia parcial de acciones que logra objetivos certeros puede ser maximizada para proporcionar una solución que satisfaga todas las condiciones y logre todos los objetivos del problema”. P. 8. Bajo esta premisa no existe una respuesta única a los problemas o circunstancias de la organización, sino que estará en función del entorno que la rodea. En otras palabras, lo que funciona en una organización puede no funcionar para otra o incluso siendo la misma organización el resultado de cualquier acción dependerá de las circunstancias que rodean la situación de decisión. Esto requiere que la profesión sea considerada más allá de la función técnica asociada a la preparación de alimentos y así entenderla en el marco de la organización de educación superior

Esta fenomenología justifica mucho más la importancia de los Estudios Organizacionales (EO) ya que hace imposible tener un manual para el entendimiento de las circunstancias organizacionales y se vuelve necesario la comprensión de cada organización, su entorno y el grupo de personas que la conforman. Se pudiera decir entonces que, en las organizaciones, incluidas la de “Los cocineros” aplica el modelo del caso único donde el estudio y el análisis de lo anteriormente mencionado se vuelve imperativo.

Para continuar con el análisis de la profesión gastronómica es pertinente tomar en cuenta el concepto de: Poder, relacionándolo con algunas particularidades de los profesionales de la cocina. Es bien conocido en el mundo de la cocina el estilo que tienen los chefs para aplicar el poder, Hidalgo (2014): “Casi no hay chef famoso que no se vuelva un dictador entre sus ollas (...) en ese ambiente de refinada tortura que puede ser la cocina”. Es interesante ver las similitudes que existen entre la cocina y el régimen militar: jerarquías claramente definidas que se siguen sin cuestionar, alto nivel de especialización y procedimientos rígidamente estandarizados.

El chef, (es de anotar que chef no es una profesión sino un cargo que ocupa el jefe de la cocina) es el “general” que da órdenes que los otros deben seguir y que incluso llega a ejercer cierta violencia en el trato. Todo este panorama es difícil entender para los ajenos al mundo de la cocina y genera cuestionamientos y juicios de valor en los otros actores de la organización de educación superior ajenos a la gastronomía.

En este punto es necesario considerar algunos aspectos del trabajo de los cocineros en las organizaciones que normalmente se desenvuelven:

- Gran cantidad de preparaciones que deben salir exactamente iguales en poco tiempo.
- Actividades en cadena estrechamente relacionadas.
- Compromiso con la salud del consumidor, entre otras,

Lo anterior genera un ambiente particular donde de alguna manera se justifica un ejercicio del poder distinto que hace de la profesión de cocinero algo diferente donde el control, la vigilancia y el castigo son relativamente comunes. El castigo tiene el papel de generar disciplina y propiciar el control, aspectos comunes en el mundo gastronómico, al respecto Foucault (1976) plantea del castigo como:

“conjunto de procedimientos para dividir en zonas, controlar, medir, encauzar a los individuos y hacerlos a la vez "dóciles y útiles". Vigilancia, ejercicios, maniobras, calificaciones, rangos y lugares, clasificaciones, exámenes, registros, una manera de someter los cuerpos, de dominar las multiplicidades humanas y de manipular sus fuerzas, se ha desarrollado en el curso de los siglos clásicos, en los hospitales, en el ejército, las escuelas, los colegios o los talleres: la disciplina” (Foucault, 1976, P.4).

En la cocina es común que el castigo sea público buscando ejemplificar y generar control. Siguiendo con Foucault (1996): “El ejemplo se buscaba no sólo suscitando la conciencia de que la menor infracción corría el peligro de ser castigada, sino

provocando un efecto de terror por el espectáculo del poder cayendo sobre el culpable”. P.3. Sin realizar juicios de valor es claro que la profesión de los cocineros no es como otras y requiere de condiciones algunas veces difíciles de entender que amerita un abordaje más profundo desde su construcción social y los estudios organizacionales.

Otro tema pertinente de ser tomado en cuenta frente al objeto de estudio es el de “Redes, confianza y organizaciones”. En mundo tan complejo como el actual es fundamental la creación de redes que permitan la gestión del conocimiento y la colaboración entre los actores y esto se evidencia poco en el mundo de la cocina. En general se encuentra escaso trabajo colaborativo que impide una visión más integral del fenómeno gastronómico.

Aunque se han presentado varias iniciativas, en Medellín no ha sido posible la creación de una red de cocineros o de restaurantes que propenda por la protección y la proyección de la cocina colombiana. Según lo planteado por Solís (2015) al adaptar los conceptos de Child y Faulkner, las organizaciones gastronómicas en Colombia se desenvuelven un entorno de colaboración baja y competencia alta lo que genera una relación de comportamiento principalmente oportunista permitiendo una intensa competencia que redunde en circunstancias complejas para estas.

El problema está basado en uno de los factores más importantes en lo que a redes se refiere: la confianza. Según Granovetter (1985), la confianza tiene que ver con que

las relaciones entre los actores tengan un criterio moral y responsable donde se prime el bien común por sobre el individual. Esto no es evidente en los entornos donde tradicionalmente se desenvuelve la profesión gastronómica impidiendo la construcción colectiva y por consiguiente la gestión del conocimiento aspectos fundamentales en la organización de educación superior

Siguiendo con el tema de redes surgen otros aspectos interesantes como: gobernabilidad y gobernanza. Es claro que se debe construir una gobernabilidad que permita realizar negociaciones para que una organización pueda funcionar. Según Prats (2003): “entendemos la gobernabilidad como la capacidad de un sistema sociopolítico para gobernarse a sí mismo en el contexto de otros sistemas más amplios de los que forma parte” P. 244. Si no hay gobernabilidad es difícil la construcción de organizaciones y sus redes.

Es necesario entonces la construcción de criterios de gobernabilidad que permitan la eficacia en el logro de las metas, el desarrollo de criterios de legitimidad y la estabilidad con miras a la sobrevivencia y proyección de las organizaciones asociadas a la cocina. Pero no cualquier tipo de gobernabilidad, sería importante llegar a uno de sus modalidades más avanzadas: la gobernanza. Prats (2003) define la gobernanza como: “los procesos de interacción entre actores estratégicos” (P. 243) que permiten su participación en la solución de un problema de la sociedad.

Si se quiere proyectar la organización gastronómica es necesario construir una gobernanza donde todos los actores participen y se posibilite la creación de una capital social alrededor de la cocina donde no primen los intereses individuales de los cocineros, se trabaje en red por objetivos comunes y se formen grupos y organizaciones que gestionen el conocimiento y permitan compartir valores.

Lo anterior invita a la reflexión y plantea la necesidad de tomar en cuenta el tema de confianza en el marco de la construcción social de la organización de “Los Cocineros”, dado que si la gastronomía quiere legitimarse en la educación superior debe gestionar su propio conocimiento y tomar sus propias decisiones

Otro tema de reflexión está relacionado con: Cultura y simbolismo. Si se considera que los estudios organizacionales tratan de analizar cómo se gobiernan los seres humanos es fundamental el conocimiento que se tenga de estos. Geertz (2005) define la cultura como “una serie de mecanismos de control (planes, fórmulas, reglas o instrucciones) que gobiernan la conducta del hombre”. Hay indicios para pensar que la profesión gastronómica tiene su propia cultura. Tiene sus propias maneras de sentir: deseos, símbolos y signos; de pensar: valores, creencias e ideologías y de actuar: estilos de vida, costumbres y métodos que son aprendidas y compartidas por el colectivo. En la gastronomía hay artefactos físicos y visuales que tienen un significado que va más allá su simple uso como herramienta.

Dado lo anterior, la antropología toma importancia en el análisis de la construcción social de la organización de “Los Cocineros” ya que a través del uso de sus métodos de estudio se podrán analizar sus artefactos, estructura mental y patrones de acción colectiva. La observación y la entrevista van a permitir el análisis de estos aspectos y profundizar en la comprensión de su significado. El entendimiento de estos aspectos culturales es fundamental si se quiere llegar a una estabilidad y una estructura de las relaciones que permita construir una gobernanza que facilite el consenso y la negociación y que permita el desarrollo de la organización.

Puede plantearse que el análisis de “Los Cocineros” desde la perspectiva de los estudios organizacionales va permitir generar conocimiento que podrá ser utilizado en la institucionalización de la profesión en la organización de educación superior. Una profesión no se institucionaliza por decreto o decisión de la autoridad competente, para ello es fundamental que se dé una construcción social. En este orden de ideas la gastronomía no puede seguir siendo concebida solo desde la preparación de los alimentos, sino que requiere ser estudiada desde múltiples perspectivas.

En los últimos años se ha venido observando una dinámica internacional a considerar la gastronomía como una profesión según lo planteado por la Comisión Nacional Intersectorial de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CONACES), ente encargado de conceptuar ante el Ministerio de Educación de Colombia sobre la aprobación de programas de educación superior. Para este ente la profesión de gastronomía implica CONACES (2016): “el desarrollo de conocimientos,

habilidades, actitudes y valores en una amplia gama de actividades laborales complejas con alto grado de autonomía y con implicaciones en el trabajo con otros”. En este orden de ideas se plantea que las titulaciones relacionadas con la gastronomía deben ser consideradas de carácter profesional.

Todo esto pone de manifiesto una serie de dificultades para las instituciones de educación que tienen programas de gastronomía y para las organizaciones del sector, ya que se crea una nueva profesión prácticamente por decreto y no es claro lo alcances de esta y su papel en la sociedad y las organizaciones y surgen inquietudes frente a cuál es la construcción social de la organización de “Los Cocineros”.

La necesidad de abordar esta cuestión hace necesario el análisis de la organización desde los Estudios Organizacionales (EO). Los E.O. según De La Rosa (2015): buscan comprender la realidad organizacional desde múltiples facetas que trascienden la administración y la teoría organizacional. Es estudiar la organización desde otras perspectivas que no corresponden a las lógicas del positivismo.

Luego de analizar las distintas corrientes y perspectivas de los Estudios Organizacionales y la Teoría Organizacional, se definió utilizar principalmente el construccionismo social y el nuevo institucionalismo sociológico, sin querer decir que en la investigación no se haga alusión a aspectos de otras corrientes.

### **2.2.3. Construccinismo social.**

Para abordar el construccionismo social se definió como autores base a Peter Berger y Thomas Luckman y sus planteamientos en el texto “La construcción social de la realidad”, aspectos que son considerados al investigar la organización de la profesión de la gastronomía en la IUCMA

El construccionismo social parte de considerar la realidad y el conocimiento como algo relativo, Berger (2003): “Las acumulaciones específicas de "realidad" y "conocimiento" pertenecen a contextos sociales específicos y que estas relaciones tendrán que incluirse en el análisis sociológico adecuado de dichos contextos” P.13 en este mismo sentido Gergen (2005) “los términos y formas mediante los cuales obtenemos la comprensión del mundo y de nosotros mismos son artefactos sociales, productos de intercambios histórica y culturalmente situados entre las personas” P. 162. Es por esto que para analizar una organización o grupo se debe identificar la realidad de su vida cotidiana ya que esta es interpretada por el grupo, da significado y se origina tanto en sus pensamientos como en sus acciones siendo producto de relaciones cooperativas.

Es claro que cuando se habla de construcción social hay una referencia a la sociología que según los autores es una ciencia empírica que tiene como objeto de estudio el mundo de la vida cotidiana (considerada por los autores como la realidad suprema), bajo esta premisa el abordaje de la profesión de gastronomía debe hacerse con métodos que permitan caracterizarla, al respecto, Berger (2003): “El método que

consideramos más conveniente para clarificar los fundamentos del conocimiento en la vida cotidiana es el del análisis fenomenológico, método puramente descriptivo y, como tal, "empírico", pero no "científico", que así consideramos la naturaleza de las ciencias empíricas". P. 35

Lo anterior plantea la necesidad de un ejercicio investigativo que implica un involucramiento en la cotidianidad de "Los Cocineros" buscando identificar sus historias, ritos, dinámicas laborales, entre otros, y de esta manera caracterizar el fenómeno, Berger (2003): "Un análisis fenomenológico detallado revelaría las diversas capas de experiencia, y las distintas estructuras de significado que intervienen". P. 36. Este análisis se vuelve importante en la organización de "Los cocineros ya que al llegar a la educación superior se involucran en una realidad diferente que afecta su comportamiento, Berger (2003): "Cuando paso de una realidad a otra, experimento por esa transición una especie de impacto. Este impacto ha de tomarse como causado por el desplazamiento de la atención que implica dicha transición" P 36. Esta nueva realidad tendrá que ser analizada para entender sus acciones y formas de pensar.

El investigador, entonces, deberá identificar la realidad de la vida cotidiana de la profesión gastronómica en la IUCMA ya que "La medida en la cual una descripción dada del mundo o de nosotros mismos se mantiene a través del tiempo no depende de la validez empírica de la descripción, sino de las vicisitudes del proceso social"(Gergen, 2005, P. 164) por tanto requiere de analizar a profundidad el contexto de las relaciones con sus pares, ya que esta realidad se presenta como "un mundo intersubjetivo, mundo

que comparto con otros” (Berger, 2003, P. 38). No solo es identificar la visión que el cocinero tiene de sí mismo sino también la de sus iguales, “El otro, en cambio, sí se me presenta directamente en la situación "cara a cara". Por lo tanto, "lo que él es" se halla continuamente a mi alcance. Esta disponibilidad es continua y pre-reflexiva. En cambio, "lo que yo soy" no está tan a mi alcance”. P. 45

Según los planteamientos del construccionismo social, la vida cotidiana tiene dos componentes, uno rutinario y otro que se presenta como un problema a asociado a nuevas circunstancias. Lo rutinario, que en el caso específico de “Los Cocineros” son las actividades relacionadas al quehacer culinario, no presenta mayor dificultad. Pero las actividades propias de la educación y la universidad no están dentro de su rutina lo que los avoca a enfrentar nuevas situaciones que presentan problema, pero a su vez permiten que se enriquezca su comportamiento lo que da las bases para la construcción de una nueva realidad.

Otra perspectiva de esta situación está asociada a lo que la llegada de “Los cocineros” puede generar en los demás miembros de la IUCMA, Berger (2003): “las personas que trabajan conmigo son para mí no problemáticas, en tanto cumplan sus rutinas familiares y establecidas. (...) Se vuelven problemáticas si interrumpen esas rutinas” P40. Es claro que “Los Cocineros” son diferentes en su forma de ser y de abordar el ejercicio académico, lo que puede generar dificultades cuando interactúan en actividades que para los demás miembros de la IUCMA son consideradas rutinarias.

La interacción entre cocineros y los que no lo son, genera una nueva dinámica. Cada persona tiene un esquema tipificador que al interactuar con el otro es susceptible de interferencia, Berger (2003): “los dos esquemas tipificadores entran en "negociación" continua cuando se trata de una situación "cara a cara" (...) yo aprehendo al otro como tipo y ambos interactuamos en una situación que de por sí es típica” P. 46. Aspectos como este dan a lugar a considerar que a partir de estas interacciones “Los cocineros” puedan estar construyendo su propia organización.

Dada la complejidad de este fenómeno, el abordaje debe hacerse desde un enfoque multidisciplinario y es necesario tomar prestadas algunas de las técnicas de la antropología como la observación etnográfica y de la psicología como la entrevista en profundidad, en razón a que éstas permiten obtener un conocimiento sobre lo que “Los Cocineros” consideran su propia realidad y que según los autores, Berger (2003): “La distribución social del conocimiento de ciertos elementos que constituyen la realidad cotidiana puede llegar a ser sumamente compleja y hasta confusa para el que mira desde afuera”. P. 63. Además, el conocimiento que se expresa de la vida cotidiana está influenciado “por mis propios intereses pragmáticos inmediatos, y otras por mi situación general dentro de la sociedad”. P. 62

Berger y Luckmann también dan relevancia al análisis del discurso, como método de los Estudios Organizacionales destacando la importancia del lenguaje ya que este transmite significado. Los autores definen el lenguaje Berger (2003): “como un sistema de signos vocales, es el sistema de signos más importante de la sociedad humana”. P.

53 y manifiestan que “los hombres necesitan hablar de sí mismos hasta que llegan a conocerse a sí mismos”. P. 55. El lenguaje usado por “Los cocineros” da cuenta del significado de su vida cotidiana en la IUCMA, ya que:

“Las objetivaciones comunes de la vida cotidiana se sustentan primariamente por la significación lingüística. La vida cotidiana, por sobre todo, es vida con el lenguaje que comparto con mis semejantes y por medio de él. Por lo tanto, la comprensión del lenguaje es esencial para cualquier comprensión de la realidad de la vida cotidiana”. (Berger, 2003, P. 53)

Dado lo anterior, en la organización de la gastronomía el análisis del lenguaje se constituye en una estrategia de investigación muy interesante. Las palabras y las construcciones gramaticales que con estas realizan los integrantes de la organización son una representación de lo que esta es, “el lenguaje es un subproducto de la interacción, su principal significado se deriva del modo en que está inmerso dentro de los patrones de relación” (Gergen, 2005, P166). Se vuelve importante, entonces, analizar el dialogo y la comunicación de “Los cocineros” en un entorno natural y así entender significados y experiencia, ya que “la suma de objetivaciones lingüísticas que corresponden a mi ocupación constituye otro campo semántico que ordena significativamente todos los sucesos rutinarios que se me presentan en mi tarea diaria” (Berger, 2003, P.58)

Las dinámicas laborales de “Los cocineros” son otro tema importante al analizar la construcción social de su organización. Estas dinámicas que han sido propias de otro

tipo de organizaciones pueden ser mal entendidas en la universidad. “Mi conocimiento sobre mi propia ocupación y su mundo es muy abundante y específico, mientras que del mundo ocupacional de los otros tengo apenas un conocimiento muy esquemático” (Berger, 2003, P. 60), en este orden de ideas puede considerarse que no se puede entender a “Los Cocineros” desde la perspectiva de la educación superior sin entrar en detalle en sus dinámicas laborales particulares.

El conocimiento sus dinámicas laborales y del significado que le dan a la gastronomía y a la enseñanza de esta son aspectos importantes, ya que si se quiere entender la vida cotidiana de los cocineros y la forma en que se organizan es necesario conocer sus estructuras de relevancia.

La representación que tienen “Los Cocineros” de su organización también debe hacer parte de la presente investigación, ya que como se plantea en la toda la teoría del construccionismo, la realidad se define socialmente por los individuos y sus grupos y “Para comprender en un momento dado el estado del universo construido socialmente o los cambios que sufre con el tiempo, es necesario comprender la organización social que permite a los definidores efectuar sus definiciones” (Berger, 2003, P.147)

La organización de educación superior, para este caso la IUCMA, está compuesta de “expertos” en educación que deben entender la forma en que “Los cocineros” como profesionales de su área entienden su quehacer ya que:

“Quizás ha de resultarles particularmente irritante que los expertos pretendan conocer la significación última de las actividades de los profesionales mejor que estos mismos. Dichas rebeliones por parte de los "profanos" puede que hagan surgir definiciones rivales con respecto a la realidad” (Berger, 2003, 149)

Esto invita a reflexionar en la imposibilidad de entender la dinámica de la cocina desde la perspectiva de académicos ajenos a su realidad y como esto puede desencadenar conflictos que pueden afectar el desarrollo de ambas organizaciones.

Por otro lado, el enfoque de construcción social señala que las organizaciones y las profesiones que en estas se desenvuelven no se pueden analizar solo con variables ya que estas no dan cuenta de la organización como grupo social constituida por las relaciones entre sus integrantes, “las explicaciones en términos de la estructura social favorecen la reorganización de los sistemas responsables de estos resultados” (Gergen, 2005, P. 171). Para poder entender la organización es necesario identificar sus mecanismos de auto regulación, entender el orden interno y como se dan las relaciones de poder. Para esto se requiere de la observación directa a través de la participación del investigador en las actividades de la organización analizando su día a día en las distintas actividades que en ella se desarrollan.

Así mismo es importante entrevistar al personal de todos los niveles con el objetivo de ir más allá de lo superficial obteniendo respuestas completas y profundas que permitan identificar la construcción social que en “Los Cocineros” se desarrolla.

#### **2.2.4. Nuevo institucionalismo sociológico.**

El nuevo institucionalismo sociológico (NIS) es materia de análisis de este proyecto. Scott (2008) define las instituciones: “Las instituciones consisten en estructuras y actividades cognitivas, normativas y regulativas que proporcionan estabilidad y significado a la conducta social” (p. 48)

Por otro lado, De La Rosa (2015) plantea las características de una institución:

- Perdurable en el tiempo
- Se resiste a los cambios
- Atribuible a un espacio social amplio, al menos dentro de su ámbito de influencia, aunque su ámbito de influencia es relativo porque la institución es tal solo en relación a la experiencia del individuo
- Se construye socialmente (no es algo natural)
- Crea y da sentido a la acción personal y colectiva (es un patrón a seguir que restringe el comportamiento)
- No sólo es construida sino construye
- No se cuestiona: se da por hecho, se da por sentado
- En el extremo soslaya la coerción.

Tomando en cuenta los dos autores previamente citados puede considerarse la gastronomía como una institución en sí misma. Por su condición asociada a las tradiciones culturales perdura en el tiempo y se resiste a los cambios, cualquier tipo de innovación o cuestionamiento tendrá gran cantidad de detractores y se considera

atentatoria contra la institución. La gastronomía se ha venido construyendo socialmente a partir de la interacción de sus actores y aun es difícil definir técnicamente que es gastronomía y que no es, y puede considerarse como un constructo social. Finalmente establece parámetros que se deben cumplir por los individuos y las organizaciones que en ella participan.

Hablando de la utilidad del nuevo institucionalismo De La Rosa (2015) precisa:

“las instituciones cobran vida a través de las organizaciones, las organizaciones pueden ser comprendidas como instituciones en sí mismas (la mayoría de los procesos organizacionales están altamente institucionalizados) y las instituciones restringen la dinámica interior de las organizaciones (el ambiente organizacional, en tanto cúmulo de instituciones, impactan la estructura y procesos de las organizaciones)” (De La Rosa, 2015).

Pudiera considerarse, entonces, que las organizaciones relacionadas con la gastronomía se ven fuertemente impactadas por la institucionalización de esta. Según Zucker (2001): “Los actos con un alto grado de institucionalización se resistirán a las tentativas de cambio por medio de la influencia personal” (p.132), por esto a mayor grado de institucionalización menor es la necesidad de control social directo y mayor es la resistencia al cambio. Por otro lado De La Rosa (2015) refiriéndose a Thornton y Ocasio menciona: “la institución genera una lógica de acción que guía los principios que fundamentan el organizing (o la forma en que se organiza una específica y determinada organización) y que dota a la organización de jerga e identidad particular”, así mismo Di

Maggio y Powell (1983) hablan del isomorfismo institucional planteando que las organizaciones de un mismo campo tienden a comportarse igual y que existe un isomorfismo que se da por imitación. Di Maggio y Powell (1983):

“Cuando las metas son ambiguas o cuando el ambiente crea incertidumbre simbólica, las organizaciones pueden construirse siguiendo el modelo de otras organizaciones. Las ventajas de la conducta mimética son considerables; cuando una organización enfrenta un problema de causas ambiguas o soluciones poco claras, la búsqueda en otras organizaciones puede dar una solución viable con pocos gastos” (Di Maggio y Powell, 1983, P. 111)

Meyer y Rowan (1992) plantean que los mitos racionalizados pero institucionalizados legitiman las organizaciones. De esta manera las organizaciones reflejan estructuralmente la realidad construida socialmente. En la medida que esos mitos estén institucionalizados más organizaciones formales habrá.

Al relacionar los planteamientos de los autores mencionados se encuentran argumentos para justificar la existencia de la organización de “Los Cocineros” y la necesidad de estudiarla desde los planteamientos del NIS.

Di Maggio y Powell (1999) citando a Zucker definen la institucionalización como un proceso en el que las relaciones y acciones se dan por sentado y se construyen colectivamente significados y posibles cursos de acción. En razón a esto es importante

identificar el significado que tiene la gastronomía para “Los Cocineros” tanto desde la perspectiva tradicional como desde la académica o instruccional.

El proceso de institucionalización plantea la existencia de mecanismos de control social en los que se definen reglas de lo que es adecuado e inadecuado que según Di Maggio y Powell (1999) son “adquiridas por medio de la socialización, la educación, la capacitación en el trabajo o la aceptación de convenciones” (...) al hacerlo buscan orientación en la experiencia de otros en situaciones semejantes y en relación con los estándares de obligación”. (p. 44). Según Meyer y Rowan en Di Maggio y Powell (1999) en muchas ocasiones las reglas no son explícitas y están relacionadas con explicaciones culturales, así mismo Berger y Luckmann(2003) plantean que las instituciones “controlan la conducta humana [ ... ] antes de, o aparte de, cualquier mecanismo o sanciones específicamente establecidas para apoyarlas” (p. 55), en este sentido para este proyecto es necesario identificar reglas y mecanismo de control desarrolladas en el marco de los grupos y procesos no formales asociados a la gastronomía.

Las sanciones también hacen parte de este análisis. Zucker en Di Maggio y Powell (1999) “el uso de sanciones para defender un patrón de conducta es evidencia de una institucionalización débil, en la medida en que niveles elevados de institucionalización hacen que las sanciones sean innecesarias” (p. 59) Así mismo Jespperson y Powell:

Ven el apoyo de recompensas y sanciones como un aspecto intrínseco de las instituciones, pero Jespperson especifica que ese apoyo ocurre mediante

"procesos sociales que se auto-activan relativamente", en tanto que Powell se basa más en el poder obligatorio de las reglas. (Di Maggio y Powell, 1999, p 59)

Por tanto, será necesario identificar como se da el proceso relacionado con las sanciones tanto formales como informales en la organización de los cocineros.

En el proceso de institucionalización de una organización los miembros de esta adquieren formas similares de actuar y pensar donde la institución "sólo puede establecerse y actuar si [...] encuentra a alguien que se interesa en ella y que se sienta suficientemente cómodo con ella para aceptarla" (Bourdieu, 1981, p. 309). Los rituales, formas de actuar comunes y comodidad con la organización se convierten entonces en categorías de análisis de esta investigación.

#### **2.2.5. Gastronomía.**

A continuación, se presentan algunas consideraciones sobre la gastronomía que ayudan a comprender el marco en que la organización de los cocineros se desenvuelve.

En la IUCMA, la gastronomía es considerada como el estudio de la relación entre el hombre, sus alimentos y el entorno. Donde el comer no solo es visto como algo físico y biológico, sino también como algo social y cultural que tiene implicaciones para la salud, las relaciones sociales y la búsqueda de satisfacción y el placer. En razón a lo anterior la gastronomía debe ser vista a través de un enfoque multidisciplinario en donde interactúa la preparación de los alimentos con nutrición, física, química, historia,

antropología, sociología y en el caso específico de este proyecto con los estudios organizacionales.

Gutiérrez De Alva señala que etimológicamente: “la palabra gastronomía no tiene un significado del todo válido ya que deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley” (Gutiérrez De Alva, 2012, p. 6). La Real Academia de la Lengua Española la define como “el arte en el disfrute y preparación de los mejores alimentos”. Brillat – Savarin (2001) concibe la gastronomía como el conocimiento razonado de todo lo que respecta a la alimentación.

En las discusiones de “Los Cocineros” en la IUCMA se ha llegado al consenso de considerar la gastronomía como: “el estudio de la relación entre el hombre, sus alimentos y el entorno” y se asume como materia autónoma que integra un conjunto de saberes, técnicas, métodos y lenguajes; que está dotada de fundamentos propios. Asimismo, se concibe como sistema multidisciplinar en el sentido que abarca un amplio espectro de disciplinas blandas y duras y dimensiones: cultural, científica, técnica, ética y estética.

Tradicionalmente el término gastronomía se ha utilizado para nombrar todo lo relativo “a la cocina y al arte de cocinar”, involucrando lo relacionado a productos y preparaciones, métodos y técnicas, saberes y al mundo de cocineros y chefs. Pero la alimentación no solo está asociada a la nutrición también conlleva significados culturales, religiosos y sociales. Es por esto que la gastronomía se debe entender como

una actividad multi e interdisciplinar, en la que se vinculan las ciencias sociales y humanas, las ciencias exactas y naturales, la ciencias económicas y administrativas, las ciencias de la salud y las bellas artes.

La gastronomía integra otras disciplinas que aportan saberes, lenguajes, comprensiones y soluciones, enriqueciendo con ello su acervo teórico y práctico; se considera como una profesión porque como saber contiene los métodos y técnicas que le dan la autonomía y se marcan los límites con otras profesiones, dándole su particular perspectiva del mundo (Morín, 1994).

García Arnaiz (2011) al referirse a las múltiples dimensiones de la gastronomía plantea:

La centralidad que la alimentación ha adquirido en la vida humana a lo largo de la historia, así como el conjunto de las actividades tecnológicas, sanitarias o políticas que la articulan, han hecho de ella un objeto atractivo para la ciencia. En general, la literatura científica concibe el hecho alimentario como un objeto poliédrico de numerosas caras, limitadas entre sí. Cada una de ellas responde, habitualmente, a una visión o interés particular sobre la comida o el comer, sobre sus funciones y efectos. Como ha sucedido con otros fenómenos de naturaleza compleja, hoy nadie discute que lo alimentario pueda, o, mejor dicho, deba ser estudiado atendiendo a una perspectiva multidisciplinar (García Arnaiz, 2011. P. 358).

La gastronomía aborda lo socio-cultural, lo técnico, lo científico-tecnológico, la innovación y el desarrollo, y la gestión. En el escenario contemporáneo, la gastronomía busca diferencia, complementariedad y equilibrio entre dichos ámbitos; estos atributos están ligados más que al perfeccionamiento de la cocina, a la comprensión de la transformación psicológica, cultura, social y científica que se ha dado entre el ser humano, el alimento y su entorno. La experiencia racional y sensible que propicia en la actualidad la gastronomía, consolida su posicionamiento como saber y profesión, requiriendo por ello de la exploración y comprensión académica de sus dimensiones: socioculturales, científicas, técnicas y económicas.

Santich (2007) entiende que el estudio de la gastronomía se extiende a la producción y preparación de alimentos y bebidas, asimismo al cómo, dónde, cuándo y por qué se consumen; esto implica aspectos sociales, culturales, históricos y nutricionales de la comida y la alimentación, ello es un enfoque multidisciplinario.

Coherente con la apuesta multi e interdisciplinar de la gastronomía esta requiere de las ciencias sociales y humanas que recogen el estudio de la comida y la cocina como una construcción social y cultural resultado de distintos procesos históricos que determinan su relación con la identidad, la comensalidad y el territorio.

El sector gastronómico cada vez cobra más importancia en Colombia. En el plano nacional, el sector de “hoteles, restaurantes, bares y similares” al año 2012 aportó el 3.23% al PIB nacional (DANE, 2014). Y en el escenario departamental se evidencia un

comportamiento similar al nacional, al tener el mismo sector, una participación sobre el PIB de Antioquia del 3.2%.(DANE, 2014). Organizaciones gremiales, como la Federación Nacional de Comerciantes (FENALCO) y la Asociación Colombiana de Restaurantes (ACODRES) han desarrollado estudios sectoriales que permiten evidenciar algunas situaciones que realzan la importancia del subsector:

- Para el año 2012, en Colombia el sector de restaurantes reportó ventas que ascienden a 24 billones de pesos.
- Con base a los estudios realizados por el DANE (GEIH), los restaurantes constituyen el tercer gasto en los hogares colombianos.
- Y finalmente, el sector se ubica en el décimo puesto entre los sectores que aportan al PIB nacional.

Hay referentes que permiten describir el estado ocupacional del sector en Colombia. Los boletines de la dinámica ocupacional sectorial realizada por el observatorio laboral y ocupacional del SENA con el apoyo de la Agencia Pública de Empleo APE, demuestran como los sectores con mayor potencial de absorción de mano de obra para el género femenino en 2013 fueron comercio, hoteles y restaurantes (3,1 millones); en el caso del género masculino, los dos sectores más dinámicos fueron construcción y servicios comunales y personales con un crecimiento respectivo de 8% y 7%, pero el sector de comercio, hoteles y restaurantes fue el segundo con mayor numero empleos generados: 2,9 millones, después de la agricultura que genero 3,1 millones (DANE, 2014).

Por otro lado, la gastronomía presenta gran importancia para el desarrollo del turismo ya que el sector de restaurantes y similares aporta significativamente en su mercado laboral y se convierte en factor de atracción de los destinos.

Tabla 1: Proporción de la población ocupada en turismo según categorías. (Total nacional)

| <b>Turismo</b>     | <b>2007</b> | <b>2008</b> | <b>2009</b> | <b>2010</b> |
|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Alojamiento        | 6,0         | 6,2         | 6,2         | 6,2         |
| Restaurantes       | 30,5        | 33,0        | 31,3        | 31,1        |
| Transporte         | 36,3        | 36,2        | 36,7        | 38,6        |
| Agencias de viajes | 1,8         | 1,3         | 1,5         | 1,6         |
| Esparcimiento      | 25,4        | 23,3        | 24,4        | 22,4        |

Fuente. Tomada de DANE (2011)

La industria gastronómica es un aspecto fundamental de los productos turísticos. Oliveira citando a Fields plantea que se (Oliveira, 2007) “identifican cuatro tipos de motivaciones gastronómicas asociadas al turismo a las que denomina de tipo físico, cultural, interpersonal y de status y prestigio”. La física está asociada a la alimentación como necesidad básica del ser humano; lo cultural está relacionado con que la cocina permite experimentar parte de la cultura de una región lo que hace que sea un factor fundamental para el rescate, preservación y fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos; convirtiéndose en un atractivo en sí mismo en lo que hoy se considera turismo gastronómico. Oliveira define el turismo gastronómico como (Oliveira, 2007) “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”. En este marco, el Viceministerio de Turismo de Colombia, propone: “iniciativas para el desarrollo de la gastronomía colombiana y así promover experiencias turísticas alrededor de la gastronomía, invitando además de los restaurantes y similares, a las agencias de viajes, hoteles, hostales, y demás tipos de alojamiento y gobiernos locales a que se adhieran a la iniciativa”

En el 2009 se realizó por iniciativa de los Ministerios de Cultura y Comercio, Industria y Turismo el estudio “Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo”. El estudio además de evaluar la gastronomía, finaliza con un conjunto de oportunidades y propuestas con la intención de hacer converger la gastronomía colombiana como un elemento importante del sector turismo. Se presenta entonces a manera de propuesta para desarrollar la gastronomía colombiana el desarrollo de rutas gastronómicas, el estímulo para el desarrollo de cocinas campesinas, posicionar la fortaleza gastronómica de sitios turísticos reconocidos, promover las zonas gastronómicas de la ciudades, promover las experiencias gastronómicas en sitios populares y ambientes rurales, exaltar los sitios de comida callejera y el aprovechamiento de las ferias y fiestas del país como plataforma gastronómica. Esto demuestra el amplio espectro que puede generar la gastronomía en Colombia no solo como actividad económica (restaurantes, bares y similares), si no también, como factor cultural y social capaz de generar productos turísticos por sí sola.

## Capítulo 3: Metodología

### 3.1. Tipo de Estudio

Esta investigación se desarrolla por medio de un estudio descriptivo no experimental, de diseño transversal con una sola medición en el tiempo a través de un estudio de caso en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA)

Dada la complejidad del fenómeno a analizar, su carácter holístico y la necesidad de desarrollar un enfoque interpretativo se considera que la mejor estrategia metodológica para este proyecto, es el estudio de caso ya que permite el uso de diversas técnicas de investigación que posibilitan analizar el fenómeno de manera integral.

El estudio es de carácter explicativo con técnicas cualitativas ya que pretende responder principalmente a las preguntas: ¿cómo?, ¿por qué? y ¿para qué?: “las preguntas “cómo ” y “por qué” son más explicativas y probables para usar en estudios de caso, historias, y experimentos”. (Yin, 1994, p.5). Así mismo es importante anotar que el estudio de caso no requiere de control sobre eventos de comportamiento cosa que es casi imposible de hacer en investigaciones del corte social como la que atañe al presente estudio.

El estudio de caso tiene ventajas importantes como la posibilidad de analizar a profundidad un fenómeno contrastándolo con la teoría y el uso de varias técnicas, según Yin:

El estudio de caso se prefiere en el examen de los eventos contemporáneos, pero cuando las conductas pertinentes no pueden manipularse. El estudio del caso confía en muchas de las mismas técnicas como una historia, pero esto agrega dos fuentes de evidencia normalmente no incluidas en el repertorio de los historiadores: la observación directa y la entrevista sistemática. (Yin, 1994, p. 6)

Al ser realizado a través de un estudio de caso es importante resaltar que esta investigación cuenta con las limitaciones propia de este tipo de estudios relacionadas con la imposibilidad de proyectar los resultados a la población e identificar relaciones de causalidad entre las variables, como bien lo plantea Yin: “el estudio de caso, como los experimentos, es generalizable a las proposiciones teóricas y no a poblaciones o universos” (Yin, 1994, p. 8)

### **3.2. Categorías de Análisis**

El estudio se está desarrollando a partir de las siguientes categorías de análisis:

Tabla 2: Categorías de análisis

| CONCEPTOS CENTRALES  | CATEGORIAS                                                                                                                                             |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Construcción social  | Representación de la organización<br>Comunicación<br>Discurso gastronómico<br>Ritos<br>Significados<br>Relaciones con sus pares<br>Visión de los otros |
| Institucionalización | Mecanismos de auto regulación<br>Relaciones de poder<br>Resistencia la cambio<br>Control social                                                        |

Fuente: Producción propia.

Las dimensiones de cada categoría de análisis se presentan en las figuras a continuación.

Figura 1: Dimensiones de la categoría representación de la organización.

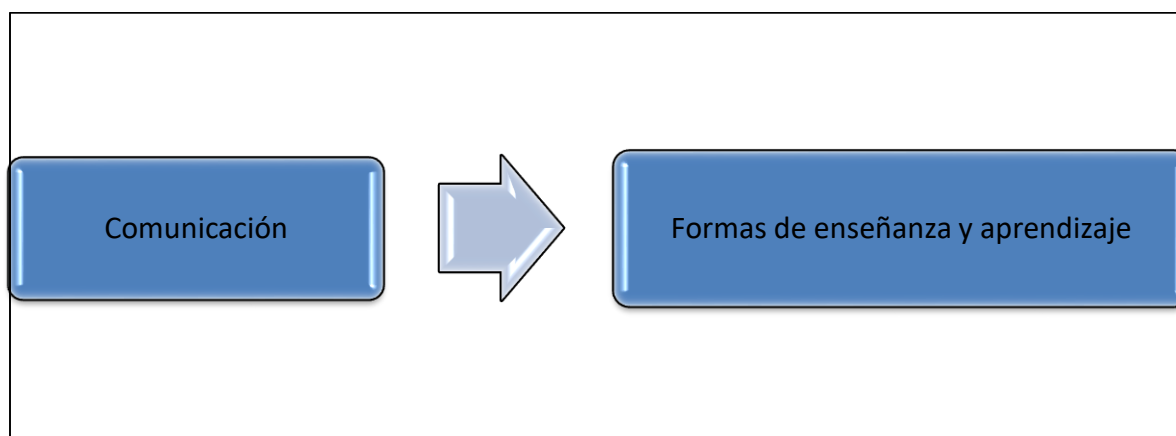


Fuente: Producción propia

Para el abordaje de estas dimensiones se plantean las siguientes preguntas:

- ¿Cómo describen la organización de la gastronomía en la IUCMA?
- ¿Cuáles son los objetivos y fines de esta organización?

Figura 2: Dimensión de la categoría comunicación.

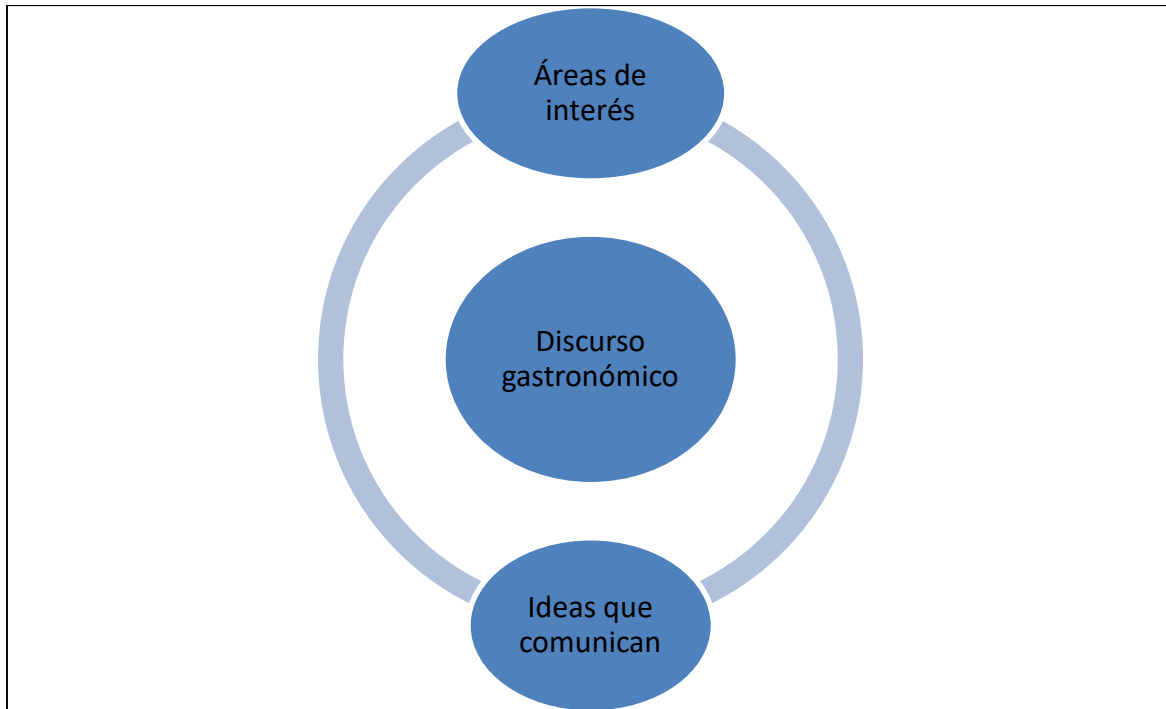


Fuente: Producción propia

Preguntas para esta dimensión:

- ¿Cuáles son las formas de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía?
- ¿Qué diferencia hay con respecto a otros programas?

Figura 3: Dimensiones de la categoría discurso gastronómico.

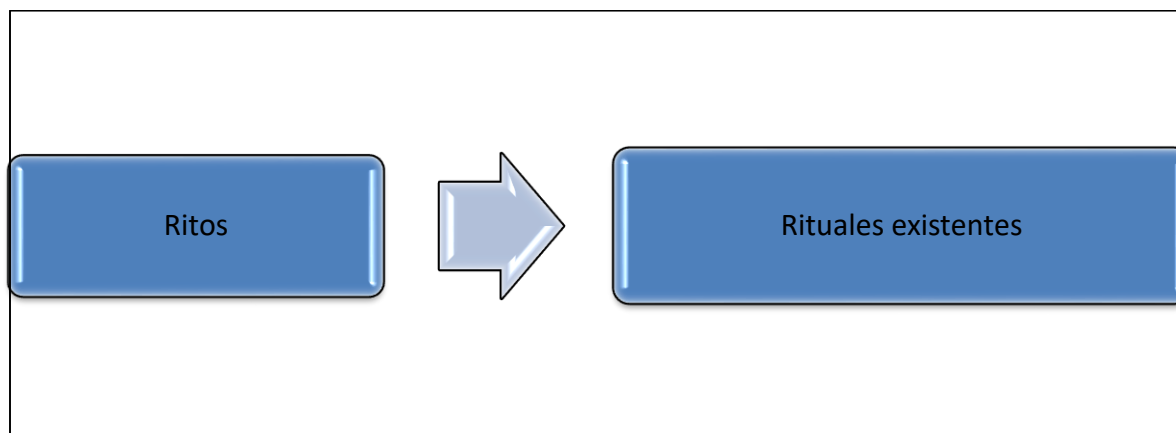


Fuente: Producción propia

Preguntas:

- ¿Cuáles son las áreas en las que se interesan de los cocineros?
- ¿De qué hablan los cocineros?

Figura 4: Dimensión de la categoría ritos.

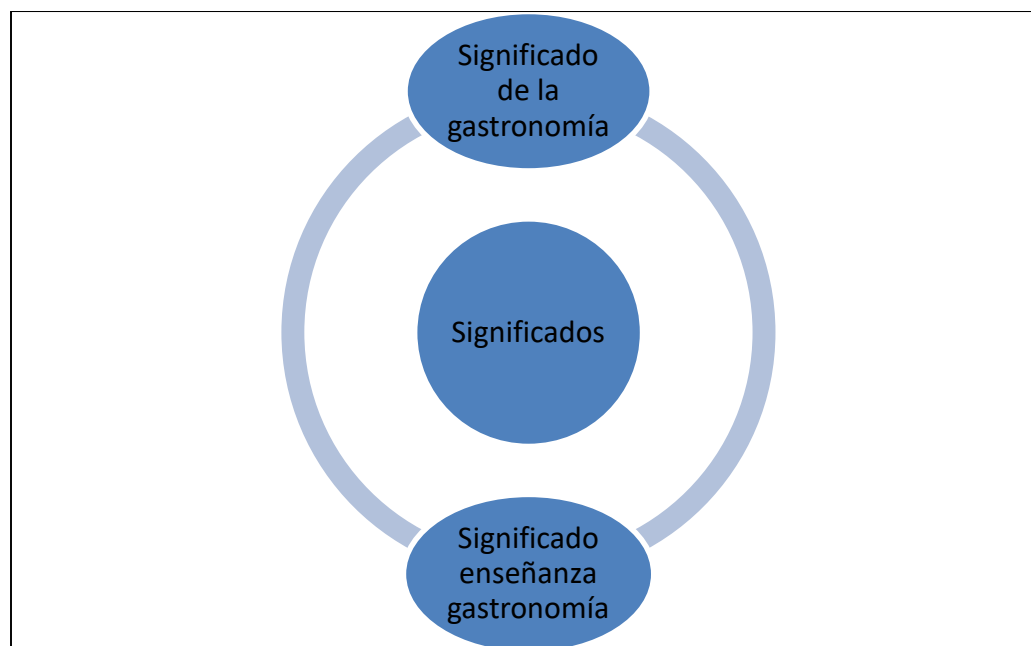


Fuente: Producción propia

Pregunta:

- ¿Qué rituales comunes identifican entre los cocineros?

Figura 5: Dimensiones de la categoría significados.

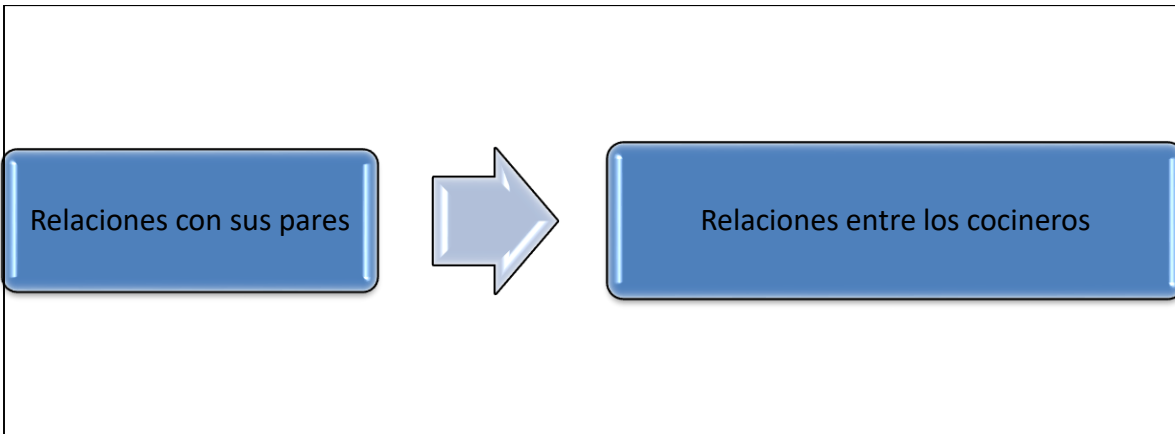


Fuente: Producción propia

Preguntas:

- ¿Cuál es el significado de la gastronomía para los cocineros?
- ¿Cuál es el significado del proceso de enseñanza aprendizaje?

Figura 6: Dimensión de la categoría relaciones con sus pares.

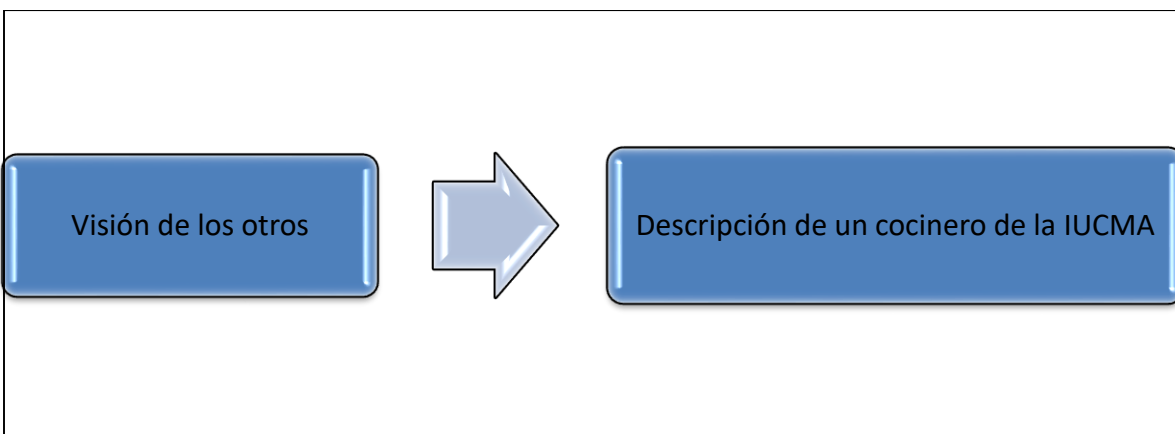


Fuente: Producción propia

Pregunta:

¿Cómo son las relaciones entre los cocineros?

Figura 7: Dimensión de la categoría visión de los otros.

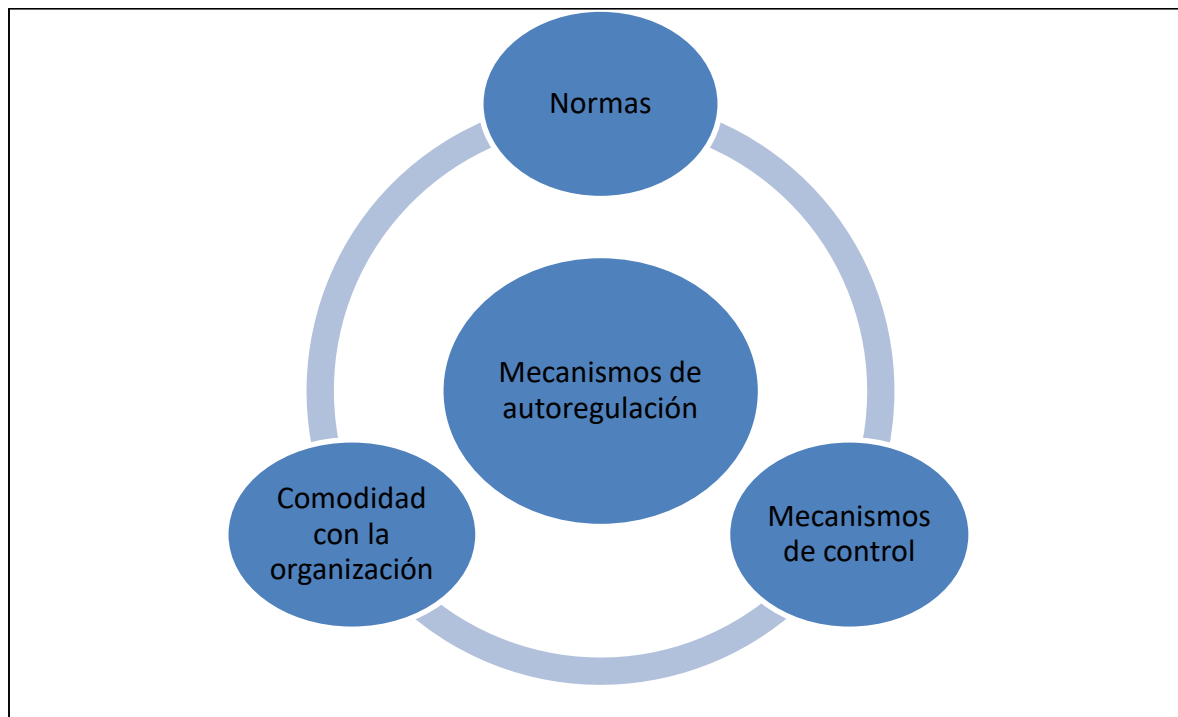


Fuente: Producción propia

Pregunta:

- ¿Cómo es un cocinero de la IUCMA?

Figura 8: Dimensiones de la categoría mecanismos de auto regulación.



Fuente: Producción propia

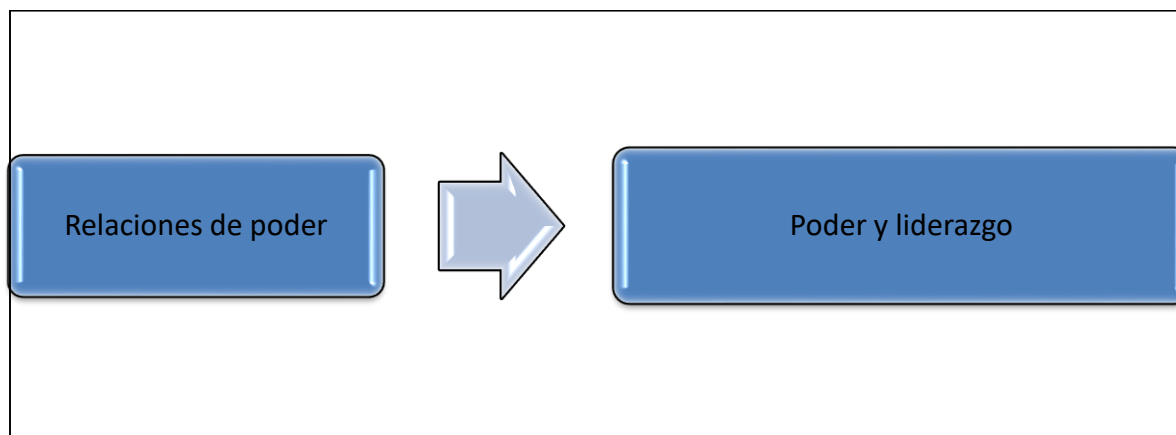
Preguntas:

¿Que normas formales e informales relacionadas con la gastronomía existen en la IUCMA?

¿Qué mecanismos de control existen en la gastronomía?

¿Qué tan cómodos están los cocineros en la IUCMA?

Figura 9: Dimensión de la categoría relaciones de poder.



Fuente: Producción propia

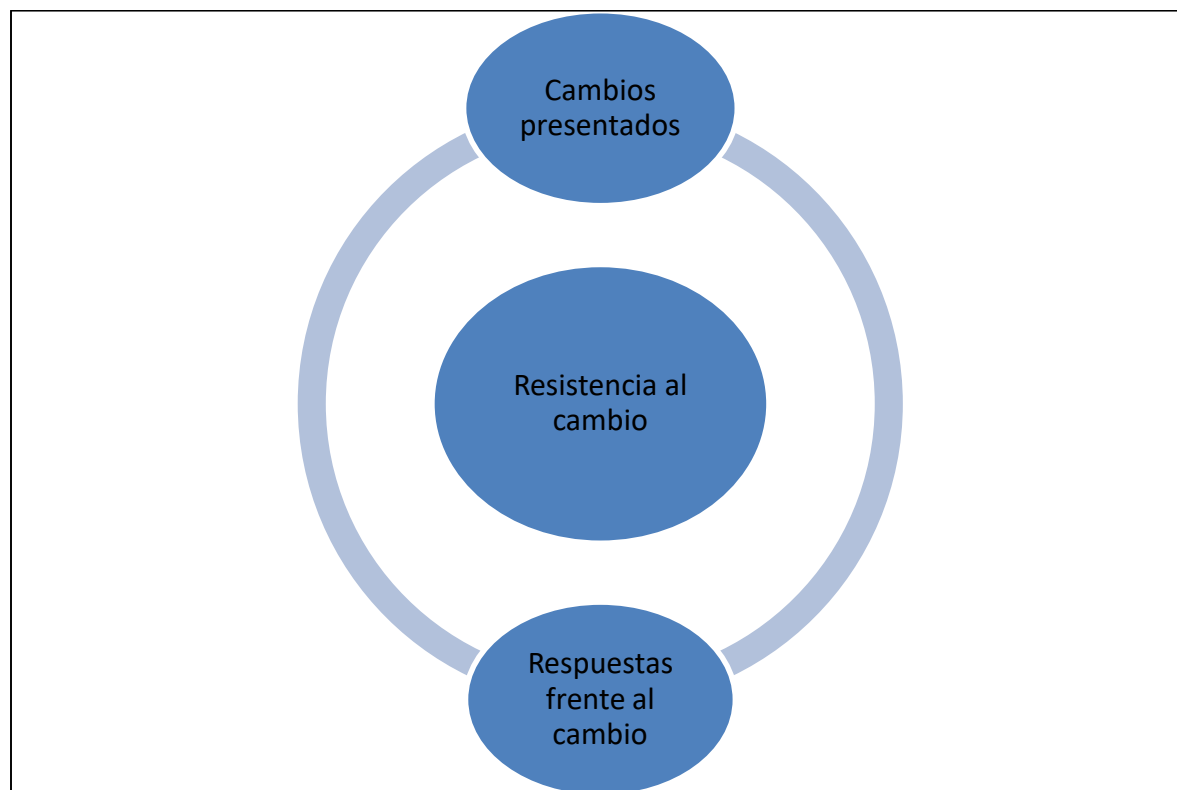
Preguntas:

¿Cómo se dan las relaciones de poder en la gastronomía?

¿Quién tiene el poder entre los cocineros?

¿Identifican algún tipo de liderazgo?

Figura 10: Dimensiones de la categoría resistencia al cambio.



Fuente: Producción propia

Preguntas:

¿Qué cambios se han presentado en la gastronomía en la IUCMA?

¿Cómo responden los cocineros frente al cambio?

¿Se identifica resistencia al cambio?

Figura 11: Dimensiones de la categoría control social.



Fuente: Producción propia

Preguntas:

¿Qué es adecuado e inadecuado entre los cocineros?

¿Se identifican restricciones generadas por el colectivo?

¿Qué sanciones existen en el entorno de la gastronomía en la IUCMA?

### 3.3. Métodos de Recolección

Los métodos de recolección de datos utilizados serán los siguientes:

- Observación directa: el investigador dedicará un tiempo a realizar una observación en la organización y fenómenos relacionados. Flores define la observación “como la interacción social entre el investigador y los informantes en el ambiente de estos últimos, durante el cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo” (Flores, 2009, p. 121), se utilizará esta técnica ya que permite la recolección de información en un entorno natural a través de la participación directa del investigador en las actividades de la organización.
  
- Entrevista en profundidad: Taylor y Bogdan define la entrevista en profundidad como: "reiterados encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, encuentros dirigidos a la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes de sus experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras" (Taylor y Bogdan, 1989, p. 101). El objetivo de esta técnica es ir más allá de lo superficial obteniendo respuestas más completas y profundas que las obtenidas en otras técnicas.
  
- Sesión de grupo: Según Báez y Pérez de Tudela:
 

“es una técnica tendiente a generar dinámicas internas entre un conjunto reducido de personas (entre 5 y 10) a las que se ha reunido con la finalidad de que debatan entre ellas y así proporcionen la información de interés para los diferentes objetivos de investigación [...] como herramienta de investigación, es la más adecuada para captar las

realidades sociales ya que rastrea el discurso social para conocer ideologías y valores” (Báez y Pérez de Tudela, 2012, p. 129)

Por su carácter cualitativo esta investigación no cuenta con instrumentos estructurados y estandarizados. Pudiera decirse que el instrumento es el investigador mismo que como tal tiene el papel de comprender y explicar los fenómenos contrastándolos con la teoría. No obstante, se cuenta con guías de observación, entrevista y sesión de grupo, diario de campo y formatos de registro de análisis documental que permitieron que la investigación se desarrollara de manera sistemática.

Las entrevistas y sesiones de grupo fueron grabadas en audio para su posterior transcripción y análisis, igualmente se procedió con las observaciones, siendo complementadas estas últimas con el diario de campo.

Frente a los métodos de análisis, se realiza un análisis de contenido de los hallazgos contrastándolos con la teoría del construccionismo social y el nuevo institucionalismo sociológico.

### **3.4. Fases de la Metodología**

La metodología se dividió en fases así:

Fase 0: Planteamiento del problema. Exploración preliminar

Se realizó con el fin de precisar el problema. Para ello se realizó:

- Observación de grupos formales e informales de gastronomía en la IUCMA
- Entrevistas exploratorias con directivas académicas de la facultad de administración.

#### Fase 1: Construcción marco teórico.

Revisión de la teoría de nuevo institucionalismo sociológico, construccionismo social, organización educativa, gastronomía y estudio de caso. Esta revisión permitió construir las herramientas de recolección y posteriormente el análisis de los hallazgos de la investigación.

#### Fase 2: Organización de la gastronomía en la IUCMA.

Se observó el día a día de la gastronomía en ambientes relacionados con la IUCMA:

- Espacios de prácticas
- Laboratorios
- Reuniones de profesores
- Comités de aprendizaje
- Grupos informales de estudiantes y profesores.

La cantidad de observaciones se definió por la saturación de la información.

Se realizaron cuatro entrevistas a:

- Coordinadora del programa de gastronomía
- Vicerrector Académico.

- Decano Facultad de Administración
- Coordinadora académica Facultad de Administración.

Dos Sesiones de grupo buscando generar discusión y construcción colectiva así:

- Profesores especialistas de gastronomía
- Estudiantes de gastronomía.

## **Capítulo 4: Hallazgos**

### **4.1. Hallazgos de la Observación**

Se realizaron observaciones en clases de cocina, reuniones de profesores y grupos informales. Como resultado de estas observaciones se identificaron los siguientes hallazgos:

El grupo de “Los Cocineros” es claramente identificable, son los únicos en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (IUCMA) que tienen códigos de vestuario y de presentación personal. En todos los espacios donde se desarrollan actividades relacionadas con la cocina deben portar su vestuario distintivo, los hombres deben estar afeitados y las mujeres no pueden tener maquillaje ni portar ningún tipo de joyas o bisutería. Esto permite que se reconozcan entre si y por otras personas.

Existe normatividad específica para las actividades asociadas a la gastronomía ya que esta se desarrolla en condiciones diferentes al resto de los programas de la IUCMA. Las clases de cocina requieren de ingredientes y utensilios, así como de espacios específicos, razón por la cual se han construido reglamentos e instructivos que regulan estas actividades. Pudiera decirse que es el programa de la IUCMA que está más regulado.

Figura 12: Espacios para el desarrollo de las clases



Fuente: [www.colmayor.edu.co](http://www.colmayor.edu.co)

Por otro lado, se identifican normas informales que el grupo han construido socialmente entre las que cabe destacar:

- La importancia que se le da al uso del uniforme como símbolo de su profesión y medio de identificación.

Figura 13: Profesora y estudiantes de gastronomía



Fuente: [www.colmayor.edu.co](http://www.colmayor.edu.co)

- La trascendencia que le dan a sus utensilios que vas más allá de su uso como herramienta y se convierte en medio de identificación social.

Figura 14: Herramientas del cocinero



Fuente: Producción propia

- El probar cualquier comida sin ningún tipo de prejuicio.

El grupo tiene creencias y formas de trabajo muy establecidas y se identifica resistencia al cambio. Las iniciativas de cambio que los sacan de su quehacer culinario se convierten en una fuente generadora de conflicto.

Se evidencian mecanismos de auto regulación asociados al enfoque en cocina tradicional y a las relaciones informales. En los profesores parece existir una regla implícita relacionada con la cocina tradicional colombiana. No son bien vistos los docentes que no desarrollan este enfoque y por lo general son objeto de control social.

Las relaciones informales son muy fuertes entre “Los Cocineros”, son un grupo cohesionado y con lazos de amistad que trascienden el entorno laboral, se identifica confianza entre ellos independiente de que sean profesores o estudiantes. Pudiera decirse que para tener éxito como cocinero en la IUCMA es necesario involucrarse en los grupos informales.

En cuanto a relaciones de poder se identifica la existencia de un liderazgo formal por parte del decano el cual es acatado y compartido por el colectivo, es importante anotar que este liderazgo también se desarrolla en el marco de lo informal ya que el decano hace parte de las relaciones que el grupo construye a nivel personal. Así mismo se identifican liderazgos informales desarrollados por profesores de más

antigüedad que tienen como característica particular no tener título académico en cocina.

La vida cotidiana de “Los cocineros” en la IUCMA presenta algunas particularidades que los diferencian de otros profesores y estudiantes. Se identifica una mayor cercanía entre profesores y estudiantes, es común encontrar grupos formales e informales donde ambos interactúan.

En las clases de cocina, la imposición de autoridad por parte de los profesores es fuerte y no se percibe mayor inconformidad de los estudiantes frente a esto. Un aspecto que llama la atención del desarrollo de las clases es que afuera de las cocinas donde estas se desarrollan, siempre hay grupos observando y a la espera de conocer y probar las preparaciones que en ellas se elaboran.

El probar los platos preparados por “Los cocineros” se convierte en una parte fundamental de las relaciones entre ellos. Alrededor de esto se generan lazos de confianza y parece tener un significado que vas más allá del placer de degustar una comida bien preparada.

El grupo ha construido sus propias historias que se transmiten a lo largo del tiempo y en estas la figura central siempre es la comida. Al acercarse a grupos informales se identifica que por lo general sus conversaciones giran en torno a la cocina.

## 4.2. Hallazgos de las Entrevistas en Profundidad

Se realizaron cuatro entrevistas en profundidad a directivos de la IUCMA Vicerrector académico, Decano de la Facultad de Administración (facultad a la cual pertenece el programa de gastronomía), Coordinadora Académica de la Facultad de Administración y Coordinadora del Programa de Gastronomía.

Para la realización de la entrevista se utilizó una guía de preguntas con el objetivo de garantizar que los temas claves fueran abordados. Es importante anotar que no es un protocolo estructurado o instrumento, es solo una lista áreas generales que se deben analizar con los entrevistados donde el instrumento es el investigador. Dicha guía fue construida a partir de los resultados de la observación y de la revisión teórica. La guía se presenta a continuación.

### GUIA DE ENTREVISTA DIRECTIVOS

¿Cómo describe la organización de la gastronomía en la IUCMA?

¿Cuáles son los objetivos y fines de esta organización?

¿Cuáles son las formas de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía?

¿Percibe alguna diferencia con respecto a otros programas?

¿Cuáles son las áreas en las que se interesan de los cocineros?

¿De qué hablan los cocineros

¿Identifica algún tipo de ritual común entre los cocineros?

¿Cuál cree usted que es el significado de la gastronomía para los cocineros?

¿Cuál es el significado del proceso de enseñanza aprendizaje para los cocineros?

¿Cómo son las relaciones entre los cocineros?

Describe a un cocinero de la IUCMA

¿Qué normas existen relacionadas con la gastronomía en la IUCMA? ¿Identifica algún tipo de norma informal? ¿Cuál?

¿Qué mecanismos de control existen en la gastronomía?

¿Percibe que los cocineros están cómodos en la organización?

¿Cómo se dan las relaciones de poder en la gastronomía? ¿Quién tiene el poder entre los cocineros? ¿Identifica algún tipo de liderazgo?

¿Qué cambios se han presentado en la gastronomía en la IUCMA?

¿Cómo han respondido los cocineros frente a estos cambios? ¿Percibe resistencia al cambio?

¿Qué es adecuado entre los cocineros? ¿Qué es inadecuado?

¿Identifica algún tipo de restricción generada por el colectivo?

¿Qué sanciones existen en el entorno de la gastronomía en la IUCMA? ¿Existen sanciones morales entre los cocineros?

A continuación, se presentan los resultados de las entrevistas. Las respuestas están textuales tal como lo manifestaron los directivos.

### **¿Cómo describe la organización de la gastronomía en la IUCMA?**

Directivo 1: Lo primero es reconocer la evolución que se ha tenido en el área, no solo a nivel de la IUCMA sino a nivel de otras instituciones y a nivel nacional, en ese sentido yo creo que hoy versus a un par de años anteriores están más organizados, sin

embargo, aún falta más conceptualización de una política o de un lineamiento desde lo público. Hoy ese tema gastronómico viene siendo muy liderado desde el sector privado desde los restaurantes y hoteles y desde la cocina como generador del valor económico versus a lo que desde nuestro objeto y desde nuestra razón de ser debería ser que es el de revindicar la cultura y tradición. Entonces hoy como organización sectorial yo considero que tienen avances; sin embargo, obviamente las organizaciones no se miran solamente desde lo económico, sino también desde como aporta a la apropiación social de conocimiento a todo un territorio. Desde ese sentido yo creo que nos falta avanzar un poco más en el establecimiento de unos lineamientos y unas políticas, porque finalmente hay algunos ejercicios que han logrado permear por así decirlo la función pública como lo fue “Medellín Si Sabe” en el cual se definieron rutas gastronómicas pero que fueron tomadas más como iniciativas de emprendimiento que de re conceptualización de lo que es la cultura gastronómica. Internamente a la IUCMA, yo creo que la institución ha sabido reconocer las diferentes oportunidades que implican los procesos de formación de los jóvenes que van a estar en el sector productivo. Como gremio internamente yo los veo consolidados con algunas necesidades en cómo se proyectan o como profundizan en esos conocimientos propios del área pero que finalmente tampoco hay mucha opción porque somos nosotros los que estamos generando esos espacios de formación académica, entonces pasa lo que en muchas ocasiones han expresado, muy buenos cocineros pero formados no académicamente si no basados en el empirismo, en la experimentación, entonces yo creo que ahí de la mano de la institución tenemos que ir evolucionando con los profesores y con los jóvenes en esos espacios y en esas otras opciones. También

como institución obviamente tenemos una corresponsabilidad en lo que es la definición de esas políticas o esos lineamientos municipales para re conceptualizar lo que es el valor gastronómico.

Directivo 2: Hay un marco institucional totalmente reglamentado en estatutos y reglamentos. A partir de ese marco institucional se permite llevar al desarrollo específico, dentro de la facultad hay estamentos directivos: Consejo de Facultad y Comité de Currículo para tomar todas las decisiones y hacer todo el desarrollo curricular, en cuanto a docencia, investigación, extensión, internacionalización. Ahí están todos los actores o agentes relevantes del proceso institucional: estudiantes, docentes, directivas académicas. Paradójicamente a lo institucional y formal la gastronomía no maneja los mismos parámetros o esquemas, yo lo veo como una especie de informalidad profesional, una informalidad que hace que no se sintonicen rápidamente a lo formal. Son personas profesionalmente y personalmente hablando, a veces dispersas e indisciplinadas en los procesos académicos e investigativos lo que hace que no se logren algunos objetivos. La organización tendría que generar esa capacidad intelectual y ese tejido profesional para fortalecerse porque son muy buenos en su quehacer, pero hemos luchado para profesionalizarlos, porque se ha visto históricamente a la gastronomía y la culinaria como un oficio, entonces las escuelas de artes y oficios estaban ahí muy metidas en un principio. Hoy está migrando en términos académicos, intelectuales y obviamente en un espectro más importante en el ámbito educativo que es lo que lo profesional. Pero los profesionales siguen metidos en ese pasado, pues los hemos visto artistas que a veces son muy indisciplinados. Tienen sus

propias formas y métodos. Siempre he dicho que el régimen militar es muy visto en la gastronomía y hoy el tema de lo humano ha obviamente permeado y trascendido mucho más. Obviamente las cocinas son espacios agrestes pero ellos también tendrán que evolucionar y ahí es donde yo los veo un poquito atrás, los veo quedados, entonces por eso digo paradójicamente a pesar de estar bien institucionalmente, podríamos decir que ese grupo de profesionales tiene ese tipo de características y así forman a los estudiantes de manera que ellos van creando esos patrones incluso de conducta.

Directivo 3: La veo desarticulada, me parece que necesitan conexiones diferentes desde la parte humana y desde la parte estructural. Aunque cada uno hace muy bien su trabajo, hay un nivel de desarticulación grande y de alguna manera eso se refleja también en los estudiantes. Aunque hay directrices y parámetros, es como si no todo el equipo humano estuviera dispuesto a seguirlos. Desde el conocimiento tenemos profesores que lo tienen y lo manejan, pero siento que a veces se manejan demasiados egos, cada cual quiere sentir que lo que hace es lo mejor y eso separa al equipo. Eso se inicia desde el economato hasta los docentes, cada cual está haciendo su ley en el salón de clase. La estructura está bien organizada y lo que son las clases y la papelería que tienen que llenar, ellos saben que antes de cada clase deben de enviar la receta a los estudiantes, pero no todos lo cumplen. Me parece que hay un problema, en lo que es la gestión de conocimiento, cada uno se está quedando con lo que sabe y lo que hace bien y se les está olvidando que la sociedad está cambiando rápidamente, que las dinámicas para llegar a estos jóvenes son diferentes, que pasamos la época de “la letra

con sangre entra”. Hay una dinámica con la cual yo no estoy de acuerdo cuando dicen que en el contexto de los restaurantes y gastronómico es así donde son muy duros y tiran mucho.

Directivo 4: En general el grupo humano que lo conforma, yo lo describo como un equipo a veces como desarticulado, cada quien como muy metido en su cuento, pero falta esa articulación con el hacer del otro. Hay cierta rivalidad por el conocimiento o por lo que yo sé hacer y de pronto eso no permite que ese equipo se articule mucho. Es como un celo por el hacer, por lo que yo sé hacer y conozco. Pienso que se puede se trabajar en pro de esa articulación y se obtendrían muchísimos productos que favorecerían mucho a la academia. Lo mismo pasa con los estudiantes, por ejemplo, ellos trabajan por equipos, pero es complejo, ese trabajo se dificulta bastante y es precisamente creer que solamente yo sé y no admitir que hay muchas formas, que no necesariamente una preparación se hace de una forma específica. Siempre piensan en comida, usted les dice prepárenme un proyecto y ellos preparan recetas, no ven la parte administrativa sino recetas y siempre están pensando en cómo ejecutar la culinaria. Pienso que son muy divertidos, porque hay diversión, partiendo precisamente de su interés por la cocina. Son muy apasionados. Son diferentes, se puede evidenciar, porque uno incluso en los pasillos identifica quien es cocinero, ahí es donde se ven todas estas evidencias y verlos y escucharlos vibrar con la cocina. Por ejemplo, a los estudiantes de arquitectura, usted no los ve hablar de arquitectura todo el tiempo.

**Palabras Clave:** Enfocados en lo empírico, indisciplinados, desarticulados, régimen militar, informalidad profesional, consolidados como equipo, poca formación académica, buenos en su quehacer práctico, métodos propios, apasionados, solo piensan en comida.

### **¿Cuáles son los objetivos y fines de esta organización?**

Directivo 1: Yo creo que es un reto, la Facultad ha ido estructurando que el principal objetivo es re-conceptualizar y rescatar un conocimiento ancestral y volverlo un conocimiento académico y científico. Porque no es lo mismo hacer la mazamorra de la abuela, a hacer la mazamorra que venden en bolsa ya pre-cocida. Entonces yo creo que el principal objetivo, y que entiendo la facultad lo asimilado y lo ha ido orientando bien, es volver el conocimiento ancestral en conocimiento científico y académico. Esto lo están haciendo los muchachos, cómo trabajan el plátano, el maíz, y otros productos que ancestralmente han posicionado la cocina antioqueña y colombiana pero no solo desde lo culinario sino desde el punto de vista nutricional, medicinal y cultural. Lo veíamos por ejemplo con lo de los pelos de chόcolo donde los estudiantes explicaban que tenía propiedades diuréticas. Hay una cantidad de alimentos que nosotros consumíamos sin tener ese conocimiento, ya hoy incluso los que no somos del área ya tenemos una mayor consciencia y reflexión con respecto a eso, entonces yo creo que ese es el principal objetivo, yo creo que así lo han entendido y así allá están trazando esa ruta de formación.

Directivo 3: Primero unas técnicas muy bien implementadas para poder sacar el producto, eso requeriría de un valor agregado, ponerle alma y amor, no solo cumplir con una receta. La parte del talento humano debe ser transversal a todo lo que se está haciendo, no solo la técnica y al conocimiento. El primer objetivo debería ser realmente presentar un producto final con toda la técnica que lo amerite, con todo lo que necesita. El conocimiento y la formación del talento humano, está inmerso todo lo que es el ser humano como tal y sus principios. Ante todo, creo que el objetivo debe ser una formación integral, que no deje de lado la calidad humana, el ser humano que va a salir al mercado, que no se quede solo en el conocimiento.

Directivo 4: Promover, divulgar e impulsar la cultura y los hábitos gastronómicos y rescatar tradiciones. Hacer de la gastronomía, un enfoque importante y relevante, articular más la gastronomía y el turismo.

**Palabras Clave:** Re-conceptualizar y rescatar un conocimiento ancestral, generar conocimiento científico, multi disciplinariedad, técnicas bien implementadas, formación de ser humano, rescatar tradiciones, dar relevancia a la gastronomía.

### **¿Cuáles son las formas de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía?**

Directivo 1: Una pregunta muy dura, porque cada quien tiene una forma distinta de aprender y de enseñar. Se debe partir de una conceptualización teórica, entender el alimento, su procesamiento, cómo se produce. Después un fortalecimiento o un énfasis muy fuerte en la práctica. Cuando nosotros hablamos de revalorar o re conceptualizar

un conocimiento que es ancestral definitivamente ahí tenemos que hablar también de un modelo conductista, en el que la receta tiene su procedimiento. Al llevarlo a la dimensión que se quiere de conocimiento, ese enfoque científico nos lleva a tener otros métodos de enseñanza desde lo pedagógico y metodológico y generar otros mecanismos y competencias. Yo creo que aquí en muchas de las áreas que tienen que ver con la gastronomía, prevalece el ejercicio práctico como método de enseñanza y como aprendizaje, sería muy complejo nosotros decir que un programa de esta área va ser única y exclusivamente teórico, entonces yo creo que tiene que ser más generar un conocimiento teórico con una muy buena fundamentación que facilite el desarrollo práctico. Debe ser una mezcla muy bien balanceada. Yo creo que lo manejan más o menos en un 25% teórico porque siempre se hace un mes de teoría previo al ejercicio práctico. En ese mes de teoría es entender que el corte de la carne tiene una influencia dentro de lo que es la química de la carne y eso me imagino que eso es extensible a mucho del procesamiento de los otros alimentos. Entender que un alimento orgánico versus a uno que es producido con insumos químicos, organolépticamente tiene otras características y otros comportamientos, entonces diría yo que tiene que ser esa mezcla de lo teórico con lo práctico, pero siendo más el énfasis hacia lo práctico.

Directivo 2: Nos hemos enmarcado mucho en la formación tradicional. Se habla fuerte en las clases, clases en las que se acompaña con una receta estándar y obviamente en un entorno agresivo como el de las cocinas. Las cocinas son ambientes agresivos por el micro-clima, la temperatura y la atmósfera en la que se trabaja, y aparte la presión, que son temas que siempre van a estar. Creería yo, que deberíamos

trascender un poquito más allá de la forma tradicional en términos de flexibilidad y de generar libertades, si bien tenemos una receta estándar, es en algunos momentos darles la oportunidad a los jóvenes de experimentar un poquito más, por algo nosotros le decimos a esos espacios académicos: laboratorios gastronómicos. Si bien hay que seguir unos contenidos y hay que cumplir con unas competencias, es claro que las competencias hay muchas formas de lograrlas. Yo creo que es un tema en el que habrá que trabajar en principio con los docentes, de buscar métodos alternativos de formación en gastronomía sin desconectarlos obviamente del mundo empresarial, porque a veces en las empresas hay unos parámetros de actuación específicos y hemos tenido inconvenientes con algunos estudiantes enfrentándose a lo que los empresarios llaman el mundo real por temas actitudinales y por la repetición de la función. Es buscar formas pedagógicas y métodos de enseñanza y aprendizaje muy flexibles, formando personas que van a ser profesionales, donde sí se equivocaron pues hay que buscar la forma de recomponer el camino, pero no generar ante el error una represión por parte de los docentes, porque así fueron formados muchos de ellos. Podría decirse que es un proceso muy conductista y rígido, yo creo que hay poquitos que se han salido de ese espectro y que llevan al estudiante a explorar sobre materias primas, sobre aspectos culturales, antropológicos y hasta arqueológicos. Que el estudiante no solo este simplemente instruido a hacer una preparación estandarizada, sino que también tenga la posibilidad de proponer. Han llegado otros docentes distintos con una visión diferente, con una formación distinta, pero no del área gastronómica y en esa articulación de saberes se genera lo que hoy podemos estar viendo en algunos cursos en los que hay un compromiso diferente. Pero yo creo que sigue habiendo

docentes que dicen: esta es la última palabra y así es que se tiene que hacer, docentes que de alguna manera son muy tradicionales en su formación.

Directivo 3: Funciona mucho la experiencia, la práctica y el método, la forma aprender haciendo. También funciona la teoría, el partir de una teoría para poder llegar a lo práctico. A veces hay una parte que es absolutamente demostrativa, pero ellos también están teniendo la posibilidad de experimentar desde el hacer. El objetivo debería ser ayudar a los estudiantes a construir conocimiento, puede ser desde el ensayo y error, yo creo que eso se está logrando dentro de los mismos laboratorios, pero faltarían otras herramientas, incluso desde lo humano para que eso se diera con más calidad y para que realmente que el resultado sea el que el docente espera, porque estoy segura que los docentes esperan cosas muy buenas. Siento que a veces les falta a los docentes más capacidad para dejarlos equivocarse, para dejarlos experimentar más. Es algo como muy conductista, repliquen lo que yo les estoy dando, experimenten, pero finalmente, deben llegar a lo que yo diga.

Directivo 4: La gastronomía tiene que tener muy buena práctica más que teoría. Se requieren unos fundamentos teóricos, pero es más el ejercicio de desarrollar algo. No tan magistral, más experimental. En cuanto al aprendizaje es algo complejo por la forma en que los estudiantes asumen el proceso, por la terquedad que a veces tienen. Vienen con la idea de que la gastronomía es solo cocinar y sacarlos de ahí es difícil. Se supone que cocinar nace, que cocinar es algo que te gusta, por ejemplo, a veces me cuestiono de que, porque un estudiante faltaría a una clase práctica, si se supone que

ese es su interés, un estudiante no debería faltar a una clase práctica, porque llegó el momento de demostrar de que esta hecho, que es lo que les apasiona, realmente enfrentarse con esa realidad de la gastronomía

**Palabras clave:** Énfasis en la práctica, modelo conductista, experimentación, ambiente agresivo, entender el alimento, rigidez, modelo instruccional, construir conocimiento

### **¿Percibe alguna diferencia con respecto a otros programas?**

Directivo 1: Si bastantes, porque no es lo mismo enseñar a cocinar que es una ciencia ancestral a enseñar un diseño. Un diseño puede ser completamente teórico desde las ingenierías, enseñar desde lo social es completamente diferente. Incluso dentro de la misma facultad es distinto, es distinto en cuanto a los métodos de enseñanza. Yo creo que en este programa se fundamenta más el modelo por competencias, porque la competencia en cualquier momento es demostrable versus a lo que son otros programas. Definitivamente se percibe, yo creo que dentro del proyecto educativo institucional tiene cabida y tiene una ventaja grande también. Les sirve a los otros programas para aprender de esas experiencias exitosas y plantear retos académicos.

Directivo 2: Si, en muchos aspectos. Unos muy positivos, por ejemplo, lo gomosos, lo metidos con su tema y su cuento, es un tema como de convicción. Nosotros somos una institución pública y tenemos muchos estudiantes por las políticas de educación superior que tiene la alcaldía de Medellín, que a veces estudian solo porque tienen el auxilio. Pero en los programas de gastronomía si he visto que es más por convicción.

Son personas que les gusta, apasionados, pero con el mismo vicio o rezago que solo les gusta el quehacer práctico, pero no llevarlo a tema mucho más importante en el marco de la profesionalización. Son personas que en sus actitudes y conducta son diferentes, tienen otros tipos de comportamiento que los diferencian de los otros estudiantes de la facultad de una manera muy marcada. Es evidente la diferencia en términos de su actitud frente a las clases teóricas y la investigación. Hoy se les está invitando a la investigación, pero cuando uno ve a los docentes investigar tienen un montón de vicios que de pronto los estudiantes también tendrán, en método, procesos y de alguna manera esquemas definidos para investigar que a veces son indisciplinados. Es como una especie de patología de solo de los de gastronomía por eso que tienen como de artistas y su afinidad con otros aspectos. Yo creo que es más de resaltar lo positivo, son muy metidos en su cuento, les gusta, es un tema de vocación al parecer. Los estudiantes son muy distintos en como estudian, son artistas o se conciben así, entonces tienen otra forma de ver las cosas. Esos muchachos son revolucionarios, pero ellos son muy distintos a los de la Facultad de Ciencias Sociales por hacer un símil porque es una revolución muy diferente por ejemplo uno no los ve en aspecto políticos, son revolucionarios en lo suyo, son muy muy distintos y en la Facultad son un mundo aparte.

Directivo 3: Diferentes en cuanto a cómo se maneja el talento humano, se trabaja mejor el talento humano en el programa de Ingeniería Comercial y en Administración de Empresas Turísticas que en Gastronomía. Yo siento que en la gastronomía falta un toque más humano, pero ese toque más humano no se refiere a: pobrecito, le hago

más pasito y lo quiero mucho; es como ser capaz de realmente mirar al otro como un ser integral, con sus equivocaciones, con sus errores, que esta es aprendiendo y que puede mejorar cada día. A veces siento los cursos de gastronomía muy dictatoriales, esa es la realidad. Los cocineros, puede ser, porque tienen tan involucrada la parte del arte tienden a ser exageradamente irreverentes, no tratando la irreverencia como grosería e irrespeto, está más en la forma en que acercan estudiantes y docentes. Eso puede sonar paradójico ya los docentes de gastronomía son más rigurosos y muy duros en el trato, dicen la verdad sin dolor mientras que los de Administración no son así pero paradójicamente hay más barreras entre el docente y los estudiantes en los otros programas mientras que en gastronomía son mil veces más cercanos. Los de gastronomía no tienen ningún problema en hablarle a un docente. Para mí es muy notorio, yo viéndolos sentados en un auditorio y sin conocerlos, yo podría decir, quien es de administración y quien es de gastronomía, está en su misma disposición corporal, un lenguaje corporal que manejan de una manera que uno siente que no le tienen miedo a nada.

Directivo 4: Los otros programas son muy rígidos, están definidos y establecidos, como estandarizado por decirlo así, mientras que en gastronomía no está nada definido, no hay nada establecido, entonces esa es una de las grandes diferencias. Gastronomía es muy diferente al resto de los programas por sus particularidades, el hecho de tener que utilizar unas materias primas tan diferentes y que a veces son complejas, el hecho de saberlas utilizar y explorar. Esas materias primas o alimentos que muchas veces no son tan comunes y enfrentarse a: ¿cómo se van a preparar? Usted llega a una prueba

de laboratorio de microbiología y le dan los reactivos y le dicen cómo trabajar, pero en un laboratorio de gastronomía se pueden encontrar múltiples variaciones, la institución tiene estandarizadas algunas formas, pero realmente la formación como tal no es rígida. En otros programas todo es muy guiado, se recibe la clase y todo está muy establecido mientras que, en una de cocina, cualquier cosa se puede presentar, cualquier cosa se puede dar, cualquier variación es posible. En administración las teorías están ya escritas todo está ya documentado, en gastronomía no hay nada tan específico, usted puede hacer variaciones, de ahí sale la cocina de autor por ejemplo, usted puede transformar, innovar, y experimentar. Los decentes siempre están pensando en la cocina y en el proceso como tal, esta como más enfocado en el hacer. Se tiene más posibilidad de mostrar la realidad y la aplicabilidad. Así sea en materias muy administrativas se puede mostrar la aplicabilidad mientras que en otras profesiones son muy rígidos

**Palabras clave:** Trabajo por competencias, apasionados por lo que estudian, convicción, enfocados en la práctica, artistas, diferentes a todos, clases diferentes, irreverencia, cercanía entre profesores y alumnos, se identifican a simple vista, producto tangible, trabajo con materias primas.

### **¿Cuáles son las áreas en las que se interesan de los cocineros?**

Directivo 1: Yo creo que la cocina nacional. Es un interés grande porque va muy de la mano con el tema del posicionamiento turístico que ha tenido la gastronomía y que es para ellos un referente laboral y el “bomm” que ha tenido el programa a nivel

internacional. El tener habilidades en cocina autóctona puede ser muy llamativo en algunos escenarios de práctica o laborales. También creo que puede ser muy de interés el “bomm” que se ha dado en temas de repostería personalizada.

Directivo 2: El tema de insumos. Están muy preocupados por las materias primas que van a tener a disposición para sus clases. En los dos últimos años se ha empezado hablar de las posibilidades de extensión. También de la investigación que se ha venido realizando. Estamos muy alineados a lo que nosotros hemos definido como nuestra impronta: la cocina tradicional que es como el sello que nos ha caracterizado en lo académico, es decir en temas de docencia, investigación y extensión.

Directivo 3: La cocina definitivamente, aunque esporádicamente ha surgido gente que quiere el emprendimiento y que están pensando en su negocio. Pero lo que yo percibo no están pensando en su propio negocio o en ganarse un concurso de emprendimiento, todos van es por la cocina, vibran con la cocina, incluso cualquiera que vibre con la cocina así no sea chef, así simplemente disfrute una comida, es amigo de este grupo muy selecto que tienen los de gastronomía.

Directivo 4: Lo que uno más ve en los estudiantes es que les llama mucho la atención las tendencias gastronómicas, como evolucionar, como ir trascendiendo y mejorando. Uno les ve el interés de que las preparaciones ya no sean las mismas sino de ir precisamente como cambiando, trascendiendo un poco más en la tradición. La mayor área de interés que les veo es la cocina molecular, todo lo que tiene que ver con la

transformación con los procesos químicos les llama mucho la atención, esas presentaciones en espumas, geles y esferas. A los profes se les ve mucho interés en este tipo de tendencias gastronómicas, en cocina vanguardista y minimalista. Podríamos decir que su área de interés esta fundamentalmente basada en la culinaria. No he visto que este muy interesados en la educación.

**Palabras clave:** Cocina tradicional, repostería, insumos y materia prima, vinculación con exterior, investigación, comida, tendencias culinarias.

### **¿De qué hablan los cocineros?**

Directivo 1: Pues yo realmente no conozco mucho. Me imagino que hablaran del quehacer académico diario. Los docentes concentrados en sus procesos académicos e investigativos y en sus proyectos de emprendimiento. Uno ve que ellos tienen una visión de emprendimiento permanente. En cuanto a los estudiantes yo diría que están muy concentrados en el desarrollo de sus materias, muy pendientes del tema de ingredientes. Los que estén en semilleros en sus cuentos de investigación.

Directivo 2: Hablan de asuntos de la organización misma y de la relación entre ellos, a veces veo que no se ponen muy de acuerdo, por ejemplo, en un método de cocción o en la forma de preparar algo porque al parecer hay posiciones diferentes. La gastronomía es algo que se desprende de las ciencias sociales y como toda ciencia social tiene muchas posturas para su discusión y posiblemente todas sean acertadas, a veces se plantean ese tipo de discusiones lo importante es el manejo que le puedan

dar los docentes al interior de las clases, que son diferentes perspectivas porque los docentes han tenido una formación en gastronomía desde diversas perspectivas, hay perspectivas diferentes en las formas o métodos. Podría decirse que es un discurso como operativo, son muy preocupados con el tema de las preparaciones, digamos que, en términos porcentuales, hablan un 90% de temas operativos. Ahora están hablando, un poquito más de investigación. Nuestro objeto de estudio es el establecimiento gastronómico, entonces tendríamos que hablar un poquito más de la cadena de valor y el negocio. Una de las dificultades más grandes que hemos tenido es la fundamentación del programa en términos teóricos, epistemológicos y de estructura curricular, hay mucha dificultad que ellos puedan desarrollar estos aspectos. Es muy complejo decir quién va a dar un curso de fundamentación, porque a veces no tienen las capacidades. Por estar haciendo recetas a veces pierden algo que nosotros hemos querido y es investigar un poquito más. Por fuera de las actividades académicas hablan ya de comida en términos de esa impronta que tenemos de cocinas tradicionales. También hablan de las posibilidades de vinculación con otros actores: empresas y organizaciones. Siempre hablan de cocina, en términos culinarios: de recetas y de aspectos artísticos o estéticos.

Directivo 3: Primero que todo de comida, porque hasta un almuerzo que traigan es analizado. El profesor chef o gastrónomo tiende a ser muy cercano a sus colegas de gastronomía. Tienen un trato tan cercano que cualquiera que lo vea de afuera, podría decir que rayan en el irrespeto, pero los chefs tienen una forma diferente de demostrarse afecto y cariño

Directivo 4: De preparaciones y recetas. De libros, de esa necesidad de tener fuentes para ampliar el conocimiento de gastronomía. De cómo hacer “x” preparación. Cuando están por fuera de las clases o de las reuniones de docentes en sus espacios informales se habla mucho de temas variados, pero siempre se llega a lo mismo, a la cocina.

**Palabras clave:** Comida, preparaciones, ingredientes, métodos de cocción, discurso operativo, de su quehacer y relaciones cotidianas, no hablan de temas académicos, posibilidades de vinculación y extensión.

### **¿Identifica algún tipo de ritual común entre los cocineros?**

Directivo 2: A ellos los veo afines a la organización militar a veces son muy rígidos y eso se vuelve en costumbre. También en la forma de proceder con los muchachos revisándolos de pies a cabeza que estén cumpliendo la norma.

Directivo 3: Siempre la comida, un almuerzo que traigan es un ritual para ellos. Como hablan de la comida y como la miran y el respeto hacia lo que cocinaron. Como se cuentan las recetas, es como si estuvieran en una ceremonia religiosa, para mí el verdadero ritual es el momento en que un chef está comiendo y está contando como lo preparó, me quito el sombrero porque se les siente la pasión, lo que no podría darse en otros programas.

Directivo 4: No sé si sean rituales, pero para los cocineros siempre es importante por ejemplo tener buenos utensilios de cocina, tener los nuevos equipos o las nuevas ollas, o lo que les facilite más el hacer en una cocina así sea para su propia casa. En alumnos también veo como la apropiación de ellos con los utensilios, acá se les facilita que utilicen los utensilios de la institución, pero desde el primer semestre uno ve que vienen con su propio kit, y en ese kit usted les ve de todo y eso es fundamental para ellos. Ese kit trasciende un poquito el mismo uso de la herramienta como tal y se va volviendo importante en la medida de que lo tengan más dotado. Otra cosa es el hecho de identificarse con el uniforme desde primer semestre ellos miran donde conseguir una buena chaqueta como que sienten la necesidad de identificarse.

**Palabras clave:** Régimen militar en clase, revisión de la presentación personal, la forma en que se relacionan con la cocina, la forma tan apasionada en la que hablan de la cocina, relación con los utensilios de cocina, como llevan el uniforme

### **¿Cuál cree usted que es el significado de la gastronomía para los cocineros?**

Directivo 1: A pesar de que no es el factor diferenciador nuestro yo creo que ellos la ven como arte e innovación. Pero el arte no es solamente el cómo presento las cosas si no que es cultura y oportunidad de expresar una habilidad. La innovación tiene dos conceptos asociados, tiene el concepto de crear y tiene el concepto de como el conocimiento que yo tengo lo puedo volver un emprendimiento o una investigación, lo puedo volver academia.

Directivo 2: Yo los veo a ellos interpretando a la gastronomía como esa relación del hombre con los alimentos, pero solo en las preparaciones y en el buen comer, obviamente entendiendo nuestras particularidades culturales. Otros le meterán temas estéticos, pero los veo enfocados en las preparaciones. Entienden algo de las materias primas en sus áreas de especialidad. Los veo mucho en el tema de la preparación, por eso la dificultad en que se sienten a escribir algo en entorno al oficio. Cuando necesitamos a una persona para que formulara el programa profesional tuvimos que traerlo de afuera y nosotros que no somos cocineros le dimos los toques finales que se requerían para el Ministerio de Educación, lo que uno encuentra es que tienen esa limitación. Cuando usted les dice vamos a hacer recetas estándar, vamos a cuadrar que preparaciones vamos a hacer, ahí son ellos muy buenos.

Directivo 3: Casi como su Dios, me quedo corta para expresar. Alrededor de la comida se tejen relaciones y amores. La comida y la gastronomía para ellos es como un Dios, rige la vida. Siento que no trascienden de la cocina y la comida, con excepciones, pero yo siento que sienten tanta pasión por la cocina que a veces se les olvida que hay incluso otras formas de llegar a la misma cocina, esto limita las prácticas pedagógicas.

Directivo 4: Desde lo que se puede percibir tanto en estudiantes como docentes, yo pienso que significa profundizar y analizar más allá de las preparaciones. Esa relación que existe más allá del comer, no solamente sentarse y comer, sino profundizar en eso, experimentar con base en la comida. Que puede significar la gastronomía para una

sociedad en general o para una comunidad. La transformación de una materia prima que pocos utilizan, exploran más allá de sus preparaciones básicas.

**Palabras clave:** Arte, innovación, expresar una habilidad, relación del hombre con los alimentos, como su dios, una forma de relacionamiento, experimentación.

### **¿Cuál es el significado del proceso de enseñanza aprendizaje para los cocineros?**

Directivo 1: Es un tema un poco más holístico y romántico, que sale del corazón. La oportunidad de generar y transmitir un conocimiento. En esta área en específico yo creo que es más un tema de vocación, ellos ven el proceso de enseñanza aprendizaje más con el corazón y el alma. La oportunidad de transmitir o preservar la cultura. El amor a la cocina está por encima de cualquier modelo socio crítico o cualquier fundamentalismo epistemológico. La vocación es más pasión y eso se percibe en ellos, es algo que les nace y para que a uno le nazca tiene que sentir pasión por lo que hace.

Directivo 2: La organización formal los a llevando hacia allá. La organización formal desde la facultad exige, por ejemplo, una acreditación en alta calidad, lo que exige que todos los actores de la institución y mucho más los que representan este programa tengan que identificarse con parámetros que van más allá de lo instrumental. Deben pensar un poquito más allá, no solo como un oficio sino como un campo de conocimiento. Trascender las preparaciones y recetas y el que no se esté adecuando a estos parámetros no se va poder acomodar a la organización que nosotros queremos.

Directivo 3: En el proceso enseñanza y aprendizaje ayudarles a construir conocimiento a los estudiantes. Está implícita la pasión de cada uno, me he dado cuenta que a un profesor cocinero se le debe de dar un curso con el que realmente vibre o si no esa pasión no logra transmitirse. Si un profesor vibra con las carnes logra transmitirlo desde la pasión, si no vibra eso llega a ser un obstáculo en el conocimiento. Cada cual maneja su propia pasión, ritual y paradigma desde lo que es la cocina, pero podría considerarse desacertado dar una materia así sea de gastronomía con la que el docente no vibre. Se está como dejando de lado las otras funciones de la universidad que deberían llevar al estudiante a que indague más, a que ponga su toque, su valor agregado, porque para mí la gastronomía es un taller experiencial permanente y de ahí debería surgir el toque personal de cada uno de los estudiantes.

Directivo 4: La posibilidad de expresarse a través de la cocina. Hay unos que son muy intensos en lo que hacen y que le meten todo el empeño. Pienso que es como la posibilidad de ellos expresarse a través de la gastronomía, a través de la transformación de los alimentos

**Palabras clave:** Oportunidad de generar y transmitir conocimiento, perfeccionar su vocación, transmitir el amor por la cocina, ir más allá de la preparación, enfocado en el hacer, expresarse a través de la cocina.

## **¿Cómo son las relaciones entre los cocineros?**

Directivo 1: Una competitividad sana. Lo veo como unas ganas de liderazgo y de ser un referente. No todos tenemos los mismos “saberes y sabores” entonces lo veo como una competitividad sana, es un dialogo para entender que “haces diferente y como puedo aprender de eso” pero todo en el marco de una buena amistad. Eso ha sido un factor clave del éxito que ha tenido la facultad, la amistad que se ha construido basada en un trabajo en equipo colaborativo. Uno escucha muchas diferencias internas en las facultades y en los grupos de estudiantes y en el programa de gastronomía no se escucha eso. Uno lo vive, ahora que tenemos la oportunidad de mirar estos casos de estudiantes de becas Sapiencia, se ve como ese conocimiento ha logrado que se constituyan algunos grupos que quieren posicionar nuevas ideas y ese mismo conocimiento dentro de sus barrios, entonces uno les ve como un liderazgo y no es un liderazgo individual si no colectivo. Hay una confianza en la institución, porque la institución no la construye una infraestructura si no que una institución la construye el ser humano. Hay confianza de la sociedad en la institución, hay confianza de los estudiantes en sus profesores, y entre el cuerpo profesoral, creo que se sienten representados por un liderazgo del decano. Se sienten cómodos y eso facilita el amor, la pasión, la vocación y el cómo buscar revalorar todos esos conocimientos. Confianza es una palabra les aplica perfectamente a los diferentes actores, hay una confianza del sector productivo en los egresados de la institución, hay una confianza, un amor, un sentido de pertenencia impresionante de los egresados por nosotros. De los diferentes gremios hay una confianza y hay credibilidad internacional en nuestros estudiantes y egresados. Hay casos de éxito de egresados que están caminando por todo el mundo

con experiencias exitosas, el caso de dieciocho estudiantes haciendo prácticas internacionales y el de cerca de veinte solicitudes para el próximo semestre. Hay que ser conscientes que esa confianza implica mayor responsabilidad porque es potenciar lo que estamos haciendo bien y mejorar en lo que estemos flojos.

Directivo 2: Uno ve relaciones cordiales. Profesionalmente a veces uno ve que no hay tantas discusiones como en otras disciplinas, todo es muy lineal, todos podrían estar de acuerdo quizás porque lo que proponga uno el otro no lo sabe entonces más bien se adhiere. No se generan debates académicos que son muy necesarios y sanos para el programa. A título personal, también son muy buenas, para mí es el equipo más unido. Ese equipo es tan unido que casi que se articula, hace invitación abierta a otras personas a que hagan parte de esos equipos de ellos ya para salir a lo que les gusta: a comer, prepararan algo entre ellos. Son gomosos y se lo han transmitido totalmente a los estudiantes entonces es una relación muy buena. En lo personal, son relaciones fuertes, uno va viendo que cada vez se fortalecen más, el equipo está totalmente unido, tranquilamente le dicen a otro que los reemplace en una clase. Hay un vínculo que es muy valioso, porque ha ayudado mucho a que el programa obtenga visibilidad. Son muy comprometidos, por ejemplo, en el tema de proyección social, y no tienen problema en trabajar un poquito más del tiempo que está pautado. Son muy amigos entre sí, es una amistad, por ejemplo, en estos días entró una docente cuando ya había comenzado el periodo académico situación que podría ser muy abrupta y a diferencia de otros docentes de otras áreas, ahí mismo la acogieron. Al profesor cocinero de planta lo veo muy distante del grupo de los cocineros, no sé si sea la ubicación física o

que está estudiando la maestría, pero lo que se ve es que él está en sus cosas y el otro colectivo juntos.

Directivo 3: Son grupos cerrados pero muy funcionales, funcionan entre ellos mismos. Yo alcanzo a percibir el afecto entre los cocineros, lo que no siento con otro grupo de docentes, hay muchísima confianza entre ellos. Como hay tanta pasión de por medio, por lo que ellos consideran su arte a veces esa pasión puede llevar a conflictos grandes. Por lo general son entre ellos mismos, y estoy hablando de estudiantes y profesores, se vuelven unos grupos tan cerrados que ellos mismos manejan su conflicto, se separan, y luego están juntos, se perdonan. En general se respetan así tengan conflicto. Hay mucha cercanía entre alumnos y docentes, una cercanía que me parece paradójica, porque pese al trato tan duro, es como si ellos hubieran aprendido la ley de que la letra con sangre entra y pese a un trato duro rara vez se ve resentimiento de esos jóvenes hacia el docente. A veces me cuentan un conflicto y después uno ve al estudiante y al docente saludándose como si nada. Utilizan palabras fuertes entre sí, pero no en un contexto de grosería sino de cercanía. Yo no termino de entender nunca las relaciones entre los gastrónomos, trátase de estudiantes o de docentes, tanta pasión, tanto conflicto, pero el lazo que los une es la comida.

Directivo 4: Me parece que son muy competitivos y eso hace pesada la relación. Siempre están compitiendo ¿Quién hace mejor que? o ¿Cómo le quedó mejor? Es muy competitivo. A veces las veo egoístas, se ve que falta como agremiación hay rivalidad, a veces no se ve tanta camaradería, pero es un ambiente que se vive en el ámbito

laboral. En la parte social es muy diferente, ahí si hay un compartir, porque los convoca lo mismo: la comida, entonces se abre el espacio y la discusión y la posibilidad de intercambio de ideas.

**Palabras clave:** Competitividad sana, dialogo, amistad, trabajo en equipo, liderazgo colectivo, confianza, alineados, unidos, relaciones informales fuertes, afecto, cercanía entre profesores y alumnos.

### **¿Describe a un cocinero de la IUCMA**

Directivo 1: Tiene temas implícitos: el amor, la vocación, y el reconocimiento a una cultura. Nuestros cocineros son personas con un amplio conocimiento y una amplia vocación, amor y pasión por lo que hacen. El que es de panadería le encanta y sabe lo que hace y el de carnes igual. Yo creo que es la mejor forma de describirlos, esa pasión y conocimiento. También la voluntad, porque son incondicionales en temas de dedicación y el esfuerzo que le ponen a cada una de sus actividades.

Directivo 2: Yo creería que es organizado y disciplinado en su cocina, pero muy indisciplinado en el resto de cosas, desorganizado en la forma que investigan y en sus puestos de trabajo, pero en la cocina son impecables. Con una buena afición a aspectos culturales de su campo disciplinar, aspectos culturales propios de nuestra región. Aficionados a conocer la historia y de materias primas. Les gusta salir y mostrarse. Son como malitos para investigar, pero buenos para hacer proyección, para ir a eventos se meten muy empoderados porque hablan con las personas y uno queda

gratamente satisfecho con la labor que ellos hacen. Siempre tenemos estudiantes haciendo fila para hacer proyección social sin tener estímulo económico, les decimos: hay que trabajar hasta tarde, y lo máximo que les damos es la alimentación y el transporte y ellos están ahí enfilados, nunca hemos tenido que ir a buscar desesperadamente estudiantes para que nos ayuden en alguna labor.

Directivo 3: Maneja disciplina. Lleva el uniforme con mucho orgullo, siento que el uniforme los hace sentir dueños de la situación, siento que a un cocinero el uniforme le da la investidura y que ellos lo llevan como con mucho orgullo. Algo tercos porque consideran su conocimiento como único y exclusivo. Capaces de dar mucho afecto y capaces de enojarse mucho si algo dentro de la cocina no sale bien, se lo toman a veces muy personal por la misma pasión que muestran, nunca a un profesor de Administración de Empresas Turísticas lo he podido escuchar hablando con esa pasión. Uno siente que ponen el corazón en la cocina y en el plato que estén preparando. La mayoría de los cocineros son arrogantes, siempre sienten que ellos tienen la razón y que lo que hicieron es perfecto. Un cocinero de alguna manera tiene implícito la palabra cascarrabias, los cocineros se vuelven cascarrabias y perfeccionistas.

Directivo 4: Apasionado por la cocina. Realmente son apasionados por la cocina y eso es como la principal característica, a veces muy radicales en su posición, activos en su quehacer. En las clases, los estudiantes muy motivados

**Palabras clave:** Apasionados, con vocación, organizado y disciplinado en la cocina y desorganizado en lo otro, aficionado a su campo, conocedor de rectas e ingredientes, comprometido, malos para investigar y buenos para extensión y vinculación, lleva el uniforme con orgullo, terco, arrogante, cascarrabias, perfeccionista, activo.

**¿Qué normas existen relacionadas con la gastronomía en la IUCMA? ¿Identifica algún tipo de norma informal? ¿Cuál?**

Directivo 2: Sé que hay dos: un decreto y una resolución. Pero regulan más que todo temas de infraestructura al interior de las cocinas. Como estamos en el marco de un Sistema Integral de Gestión de la Calidad, tenemos formatos que se pueden ver como algo normativo que hay que cumplir. Regulan la forma como organizamos en el desarrollo operativo de los planes de estudio, como trabajar en las cocinas: receta estándar, solicitud y entrega de los pedidos y préstamo de equipos. Académicamente tenemos el acuerdo pedagógico que regula la actividad evaluativa en concordancia con las actividades de docencia. Hay reglamentos de laboratorio que toman varios asuntos, unos tienen que ver con el comportamiento de los jóvenes al interior de los laboratorios y otros con normas de asepsia, de mantener los espacios limpios y el manejo de residuos. En cuanto a presentación personal el reglamento de laboratorio dice que los estudiantes deben llevar su uniforme y deben de estar acordes a normativas externas. En nuestro caso nosotros tenemos un uniforme, pero si el estudiante viene con otro, yo no he encontrado una norma que diga que no puede entrar. Uno de los asuntos que en este momento está generando una situación complicada es el tema de la barba porque que está prohibida a no ser que tenga una indicación médica, y hay varios muchachos

que yo no sé si falsifican eso, y genera un problema frente a este porque si y yo porque no. No pueden tener accesorios, aretes y piercing. Frente a normas informales, la que más hizo ruido fue el tema del uniforme, por seguridad los muchachos deben tener una prenda por debajo de la chaqueta, pero en ninguna parte dice que eso sea camisilla, manga sisa o con un logo de marca, y se generó una discusión entre los mismos cocineros que definieron su propia norma. Otra de las normas informales está en cómo daban las clases porque finalmente aquí se tiene una receta estándar, pero en términos metodológicos y de actividades de enseñanza, el docente tiene autonomía y libertad de cátedra, pero se empezó también a generar internamente una forma correcta de dar la clase. También en lo informal está el tratamiento que les dan a algunos estudiantes, por sus preferencias, porque cocina mejor o porque está más cerca de los docentes, indagando o siendo muy inquieto. Otro fenómeno se está dando con los estudiantes que consumen sustancias, entre los mismos profesores tiene como un acuerdo de no dejarlos entrar a las cocinas. En cuanto a formas de ser, está el trato a los estudiantes en los laboratorios, se vuelven estrictos y manejan tonos de voz altos, eso está como institucionalizado o generalizado en el mundo de la gastronomía y se va constituyendo como una ley. Hay casos de estudiantes que se equivocan en su plato y entonces queda señalado por el docente.

Directivo 3: Normas hay muchas, porque nosotros estamos inmersos en un proceso de calidad entonces absolutamente todo lo de gastronomía está reglamentado. Desde el sistema de gestión integral de calidad tenemos incluso exceso de normatividad y a veces parte de la “mala calificación” que podría recibir un docente hace parte de la

cantidad de instrumentos que tienen que llenar. Normas desde el uniforme, el economato, como se recoge el menaje, cómo se debe entregar y la puntualidad en las clases. No percibo normas informales entre los estudiantes, necesitaría una cercanía más grande, pero debe de haber muchas. Entre los docentes, pues la misma comida se volvió como norma entre los cocineros, el que cocina algo le da de probar a todos, eso se volvió una norma que ellos ni siquiera son conscientes de ella. De alguna manera es como si inconscientemente estuvieran esperando la aceptación.

Directivo 4: Acá nosotros trabajamos basados en la normatividad que hay no solamente para el Colegio Mayor sino para todos los que trabajan con alimentos y es la normatividad vigente en el momento: la resolución 2674 del 2013 y con las NTS-USNA que están fundamentadas más que todo en competencias y dan a veces como un apoyo a la realización de los procesos. Específica de la institución está la guía de trabajo que se tiene para los laboratorios de gastronomía, donde se dice como desarrollar los laboratorios, es más un apoyo para el docente dando una ruta para enfocar sus clases, sin pretender coartar la libertad de cátedra del docente. Para los estudiantes también hay una normatividad institucional de cómo comportarse en los laboratorios. Norma informal, de pronto el tema de la puntualidad en las clases, ellos son los que determinan, porque eso no está impuesto. En cuanto al comportamiento, el respeto que los mismos estudiantes van exigiendo por el espacio en los laboratorios, la rigurosidad que van implementando en sus laboratorios y en sus clases, la exigencia que ellos mismos se van poniendo como reto en las clases practicas

**Palabras clave:** Resoluciones del gobierno, formatos del sistema de gestión de calidad, reglamentos de las cocinas, comportamiento en las cocinas, normas de presentación personal, receta estándar, tratamiento a los estudiantes por parte de los docentes, hablar fuerte y duro, molestarse cuando un plato sale mal, compartir la comida, invitar a probar, puntualidad en las clases, respeto por menaje, equipos e ingredientes.

### **¿Qué mecanismos de control existen en la gastronomía?**

Directivo 2: Mecanismos de control hay muchos diría yo, más de los uno quisiera. Se hacen conversatorios con los estudiantes. Hay un mecanismo que no está institucionalizado, es muy informal creería yo, nosotros nos definimos como una facultad de puertas abiertas, entonces llegan los estudiantes a conversar, unos más empoderados de lo que uno quisiera, porque tratan ponerle dificultades al profesor e ir después a poner las quejas. La evaluación docente es otro mecanismo, como tenemos los programas acreditados, estamos en una cultura de autoevaluación, entonces hay instrumentos que permiten hacer seguimiento y monitoreo los cuales nos han servido mucho porque con ellos hemos construido sistemas de enseñanza y aprendizaje más pertinentes para la formación de los estudiantes. Entre ellos hay mucho dialogo, todo es como muy informal, conversan con los estudiantes, aunque no es el conducto regular, y así se puede solucionar problemas. Podría decir que entre ellos mismos tratan de hacerse autocontrol, es como una autorregulación. Se ponen de acuerdo cuando tiene cursos iguales, los docentes nuevos les preguntan a los viejos y se van

adecuando a la dinámica institucional. Se van autorregulando en beneficio del estudiante

Directivo 3: Me parece casi que obvia la respuesta, hay un reglamento académico, pero gastronomía tienen su propio reglamento específico que regula: cómo se lleva el uniforme, como se actúa dentro de la clase, como se recogen los insumos y el menaje, yo creo que hasta reglamenta un emplatado. Todo eso permite control, paradójicamente pese a la irreverencia que manejan los cocineros, el programa es el que más reglas tiene. Esas reglas se controlan, pero a veces faltaría, porque suena como si hubiese una contradicción, pero cada cual dentro de su cocina es el rey al que se le debe rendir pleitesía y el que tiene la última palabra y controla las reglas a su manera.

Directivo 4: Los mecanismos de control son los reglamentos institucionales. En cuanto a informales, las reglas que ellos van imponiendo y transmitiendo a los estudiantes en cuanto al orden en el laboratorio. Al estudiante cuando va a entrar le hacen una revisión que hace parte del cumplimiento del reglamento. También el acompañamiento que hacen por las mesadas para controlar que el estudiante si este cumpliendo con los objetivos. En cuanto a mecanismo de control social de pronto será por los gustos culinarios, en la aceptación que se va dando entre los grupos cuando se evidencian gustos en común. El grupo informal trasciende lo académico impone cosas que si el otro no le camina es excluido y lo van aislando, son como excluyentes y muy drásticos.

**Palabras clave:** Conversatorios con estudiantes, evaluación docente, autorregulación, reglamento académico, revisiones de presentación personal, gustos culinarios comunes, grupos informales fuertes.

### **¿Percibe que los cocineros están cómodos en la organización?**

Directivo 1: Yo diría que sí, ellos lo hacen más por vocación que por un asunto económico. Acá se les han ido dando oportunidades de que sus sueños vuelen, que esos pensamientos se puedan materializar, entonces yo diría que sí están cómodos. Obviamente uno como ser humano uno siempre espera a tener mejores condiciones y siempre hay cosas que mejorar, pero yo creo que ellos como colectivo reconocen que esta es una institución que les da un nombre y un prestigio.

Directivo 2: Si, pero contentos y cómodos a veces en un sentido que no me gusta. Me gustaría más incomodarlos para que asuman retos y puedan evolucionar y desarrollarse más como profesionales. Contentos si están en lo que hacen, son bonachones. A mí me da la impresión que están cómodos, ellos en la cocina asumen retos, pero en otras áreas como la investigación se sienten presionados, incluso a veces los ve uno estresados por ese rezago histórico y no tener un cuerpo teórico del cual pegarse para investigar. Los ve uno como presionados y cansados por los retos institucionales, pero a pesar de la presión y del estrés ellos siguen estando tranquilos porque institucionalmente la universidad les ofrece cosas que no encuentran en un restaurante donde hay mucho trabajo y presión y el tema del bienestar es muy complicado. Aquí se les dan los tiempos para mejorar, se les da oportunidad de

generar diálogos internacionales y puedan ir a otros países a conocer culturas. Pero en algunos momentos si hay que tocarles y decirles muévanse.

Directivo 3: Les gusta estar acá. Los veo contentos pese a que hay contradicciones en el sistema y en la forma de abordar los reglamentos. Yo siento que tanto docentes como estudiantes se sienten orgullosos de estar acá y te estoy hablando con conocimiento de causa, desde los mismos conversatorios, ellos pueden renegar a veces de algún docente, pero uno siente que parte de la crítica que están haciendo es parte de su mismo deseo que todo marche bien. Yo siento al chef profesor y al que se está formando como estudiante, orgullosos de estar acá

Directivo 4: No los veo como tan cómodos, de pronto lo que más les gusta es cocinar y no seguir una conducta específica. Finalmente hay que seguir unos conductos y en cocina no quisieran hacerlo sino crear e innovar y la institución tiene unos parámetros que no permiten tanta amplitud y de pronto eso los limita.

**Palabras clave:** Trabajan por vocación, reconocen que la IUCMA les da prestigio, demasiado cómodos, contentos con lo que hacen, la presión de lo académico los estresa, les gustan las opciones de internacionalización, se sienten orgullosos de la IUCMA, incomodos cuando no cocinan.

## **¿Cómo se dan las relaciones de poder en la gastronomía? ¿Quién tiene el poder entre los cocineros?**

Directivo 1: Yo creo que hay un asunto de todos los colectivos, en el que siempre existirá ese juego de poderes y de intereses, yo creo que como en todas las agremiaciones se dan esas luchas de poder, pero internamente en la facultad no percibo pujas de poder y conflictos de intereses, yo veo un proceso competitivo sano. Es un tema de construcción colectiva, yo creo que parte de la confianza que han ganado es porque se identifican con un liderazgo que tiene el decano. Es distinto a otras facultades o a otros procesos en los que si hay unas diferencias considerables, yo creo que la facultad ha logrado esa armonía. Yo siempre he dicho que el poder lo tiene todo aquel que tenga el conocimiento y en la facultad hay poderes desde las diferentes áreas que manejan y desde los diferentes conocimientos, entonces lo rescatable ahí es que cuando son conocimientos en las mismas áreas no entran en una puja, si no que entran en una construcción.

Directivo 2: Veo con mucho poder a los docentes con mayor estabilidad, entonces el profesor de planta es uno de los que está ahí por su estabilidad por el tipo de contrato y la misma antigüedad. El docente de planta tiene mucho poder e influencia sobre otros nuevos que van llegando y en ese sentido impone mucha su postura y sus métodos de enseñanza. También veo que están teniendo cierto poder en esa jerarquía los otros docentes jóvenes que están llegando con otra postura y que están haciendo las cosas bien, a veces hay puntos de desencuentro, pero hasta el momento todo se ha dado con armonía. Hay una coordinación académica que tiene más poder en asuntos

académicos y la decanatura en temas administrativos. Ya por temas más formales, la coordinadora del programa, pero yo la veo con más poder en otros asuntos distintos a las relaciones de los docentes, pero no es un liderazgo es un poder más formal. Yo creo que por ejemplo lo del profesor de planta no es tanto un liderazgo, yo no lo veo tan así porque yo siempre he tenido claridad que el liderazgo es un hecho que emerge de la relación social, no se proclama nadie líder.

Directivo 3: No veo como relaciones de poder, a no ser las de la misma comida, a mí me parece que desde el momento en que alguien trae una receta y le da a probar al otro está empoderado. Es como si ese rol se fuera rotando continuamente lo veo muy horizontal. Por su investidura, el decano se ha generado respeto, he sentido que le hacen caso, no sé si por el puesto, yo siento que el decano sigue teniendo esa investidura para ordenar y para mandar.

Directivo 4: Pues eso se ve incluso en los estudiantes, ya se han identificado quienes son los que tienen más poder y que hacen. Se ha evidenciado que hay estudiantes que forman sus grupos para estar en busca de qué hay de nuevo, se ve la diferencia con respecto a los otros estudiantes, van cobrando fuerza y uno como docente reconoce el interés de esos estudiantes, por ejemplo, los que participan de los semilleros. Ellos van ganando poder, pero es un poder con respeto y es una imposición que ellos mismos están haciendo, pero con conocimiento. Entre de los docentes y administrativos yo pienso que se va dando según la especialidad, en algún momento la tiene uno y en un momento la tiene otro. No podría yo decir que allá alguien específico que tenga el

poder así, el profesor de planta tiene mucho poder por su formación, conocimiento y experiencia, pero no evidencio que alguno tenga el poder formal e informal.

**Palabras clave:** No hay luchas de poder, competencia sana, construcción colectiva, liderazgo de la decanatura, distinto a otros programas por la armonía, poder del docente de planta, influencia de antiguos sobre nuevos, no hay conflicto, poco poder de la coordinación del programa, relación horizontal, los estudiantes destacados ejercen poder, situacional.

### **¿Identifica algún tipo de liderazgo?**

Directivo 1: Yo no me puedo atrever a decirte que el conocimiento o el liderazgo lo tiene A B o C, hay que reconocer que el profesor investigador tiene su liderazgo, igual la coordinadora académica o la directora del grupo de investigación, cada quien tiene su liderazgo y su tradición y eso se lo reconocen sus compañeros. Yo no diría que exista un poder, de hecho, creo que la decisión de que la decanatura este en cabeza de un mismo docente facilita y reconoce ese liderazgo que tienen las diferentes áreas. En el equipo cada quien es una pieza y sabe el papel que juega dentro de ese colectivo. Obviamente hay unas personas que tendrán un enfoque más hacia lo académico y otras más hacia lo administrativo, pero el liderazgo como tal no tiene que ver única y exclusivamente con la capacidad de administrar, sino que también tiene que ver con entender otro tipo de capacidades. Yo valoro mucho la capacidad humana que tienen los docentes de la facultad en comparación a otros docentes de otras facultades

que no tienen esa capacidad, no tienen ese humanismo, entonces yo digo que es un tema en el que cada quien sabe que lo tiene que hacer.

Directivo 2: El líder que veo es al profesor investigador, a pesar de no tener la formación formal en cocina lo siguen y no es un seguimiento en términos formales de la autoridad sobre ellos, porque es un compañero más. En cuanto a liderazgo formal hay receptividad con la decanatura.

Directivo 3: Al nivel de los mismos chefs yo no he podido descubrir al líder. No lo he podido ver y lo he pensado más de una vez, se me aproximaba un poquito como por su parte académica y por todo lo que ha construido el profesor X, pero pese a su conocimiento él no tiene ese perfil para llegar a los otros y eso me deja triste. La coordinación del programa también hace su papel, pero es más como la investidura que le da el decano, pero no se proyecta como líder, no porque ella no lo desee si no que el mundo de esos cocineros, es un mundo de rebeldía, de alguna manera de estar muy en su punto, de negarse a seguir órdenes. No veo un liderazgo firme, yo siento que el liderazgo en ese grupo se rota por circunstancias y hasta socialmente, pero yo no he podido ver al líder. El profesor investigador tiene el liderazgo externo, no es cocinero, pero le copian en muchos sentidos. Entre los cocineros percibo esa ausencia de liderazgo, aunque es un rol que se rota a veces.

Directivo 4: Acá no lo he visto, porque son dispersos y no sé si es por las múltiples funciones, están como enfocados en lo que tienen que cumplir y no se llega como a

ese liderazgo. Pues de pronto a pesar de que no conoce mucho del tema, puede ser el decano, que de todas formas convoca y se le sigue, el mismo dice ustedes son los que saben, pero es el que va dando línea. Pero debería ser un cocinero quien conduzca.

**Palabras clave:** Liderazgo colectivo, situacional, profesor investigador que no es cocinero, decanatura, falta a nivel de los cocineros, la coordinadora del programa no lidera, no hay líderes.

### **¿Qué cambios se han presentado en la gastronomía en la IUCMA?**

Directivo 3: Pues no se me viene a la mente en este momento, entonces no ha sido nada tan impactante. Hay un llamado a la parte académica donde directa o indirectamente los ha comprometido a prepararse. Ha entrado un grupo de docentes que tiene como una mayor fundamentación, docentes profesionales que le han estado poniendo más en contexto a nivel histórico y teórico. En lo que tiene que ver con el currículo ha habido cambios, entre el plan viejo y el nuevo, he podido presenciar a nivel académico cierta evolución. En lo académico se podría hablar a nivel de metodología, en las clases se alcanza a percibir un toque más fundamentado no tanto desde la experiencia, de alguna manera los están llevando a indagar en teorías. En cuanto a cambios formales, en los laboratorios se ha ido viendo la mejora, la reglamentación que hacen desde el sistema de gestión integral a comprometido a los docentes a trabajar, así no lo quieran, bajo una normatividad que hace que de alguna manera los estudiantes perciban un orden en todo lo que se está haciendo. Las nuevas materias que aparecen en el plan de estudio suenan pensadas

Directivo 4: Hemos evolucionado bastante. El primer cambio es el currículo, hemos avanzado bastante, ya vemos más como la necesidad de ir más allá de las pequeñas cocinas y estamos pensando en cocinas industriales. El programa profesional, ya es un cambio bastante importante. El hecho de que hayamos ampliado tanto la cobertura y que en este momento estemos atendiendo tal cantidad de estudiantes hizo que pasáramos de un laboratorio y un economato muy reducido a un economato muy amplio y a tres laboratorios en planta y dos aulas móviles. Pienso que los estudiantes y los docentes ya están cambiando también su perspectiva y su visión por todos estos cambios

**Palabras clave:** Nuevos docentes, docentes profesionales en cocina, cambios curriculares, mayor fundamentación teórica, nuevos enfoques, aumento de estudiantes, nuevos espacios físicos.

### **¿Cómo han respondido los cocineros frente a estos cambios?**

Directivo 1: Esa misma pasión por su arte y por su área los lleva a estar de mente abierta, a conocer y entender cosas nuevas. Recuerdo que en una ocasión pase por los laboratorios y veía a un docente en el ejercicio de su clase y lo veía como un director de orquesta en el que tenía veinte estudiantes y cada quien estaba en un momento diferente pero sincronizados en el cumplimiento de una tarea, entonces tener esa capacidad de coordinar a la vez múltiples cosas también les da la capacidad de entender que en su momento hay que realizar cambios. Obviamente los cambios no

son fáciles, yo creo que hoy la academia de la institución no es la misma de hace tres o cuatro años, hoy tenemos una academia con mucha libertad más de pensar y los cambios no han sido restrictivos. En el tema organizacional yo creo que como institución que piensa en ser mejor todos los días hay que introducir algunos procedimientos y organizar actividades, creo que es duro no solo para los cocineros sino para todos los que somos académicos. Los cocineros quisieran tener siempre las mejores materias primas, pero desde lo público no lo podemos hacer, pero esto es una oportunidad para ser más creativos. Yo creo que desde su misma formación y quehacer son más abiertos al cambio.

Directivo 2: Hay apertura, pero los veo temerosos. Ellos dicen estar dispuestos y sintonizados con las dinámicas institucionales, pero los veo temerosos porque el reto es trascender a lo que normalmente hacíamos. El hecho de entrar a un programa profesional implica que este tiene que ser diferente en su esencia, no es solo realizar platos es pensar en términos profesionales, nosotros tenemos que dar ese cambio, si vamos a profesionalizar entonces tenemos el reto de investigar más para poder llevar esa investigación a la clase. Uno los ve como temerosos ya que no es solo hacer preparaciones sino hablar de que hay más allá. Del Ministerio de Educación nos plantean que hay que mejorar la fundamentación teórica y se ven estresados con esto.

Directivo 3: Los aceptan, aunque el cocinero sigue siendo orgulloso y terco. A regañadientes se han ido adaptando a los cambios. Son cambios difíciles, pero a ellos

les ha tocado hacer su clase alrededor de esa reglamentación, pero les cuesta por lo que yo veo en la personalidad del cocinero.

Directivo 4: Yo pienso que han respondido de manera positiva tanto los docentes como los estudiantes. Los estudiantes están complacidos, ha sido muy motivador que haya ya un programa profesional, eso los motiva a poder continuar. Ya están cambiando el chip de que van a pasar de una pequeña cocina a algo industrial grande. Siempre frente a esa parte de calidad y de mejora continua es difícil, porque el cocinero se enfoca mucho en la parte culinaria, pero hay aceptación.

**Palabras clave:** Mente abierta, adaptables, temerosos, estresados, lo aceptan, respuesta positiva.

### **¿Percibe resistencia al cambio?**

Directivo 1: Yo creo que al comienzo la resistencia fue generalizada, uno siempre tiende a seguir en lo mismo. Pero resistencia como tal no hay, se generan inquietudes que son aclaradas en las discusiones. Los cocineros tienen una característica y es que tienen que adaptarse a diferentes temperamentos, entonces yo creo que la capacidad de adaptarse a esos diferentes temperamentos les da una capacidad interesante a los cocineros de responder a diferentes situaciones.

Directivo 2: En términos generales no se van a resistir. Si a los profesores se les cambia el curso que han venido sirviendo ahí sí podría haber una resistencia. No los percibo como resistentes.

Directivo 3: Podría decirse que hay cierta resistencia, pero ellos finalmente van fluyendo con el cambio, terminan cumpliendo la norma.

Directivo 4: No tanto resistencia sino temor. Temor de lo que se viene y como se va afrontar, es más temor y no resistencia de: no lo voy a hacer, hay buena actitud.

**Palabras clave:** No hay resistencia, capacidad de adaptación, si los cambian de la cocina hay resistencia, cumplen, más que resistencia es temor.

### **¿Qué es adecuado entre los cocineros? ¿Qué es inadecuado?**

Directivo 1: Las discusiones académicas que tienen es lo adecuado, tener la capacidad de enfrentar un problema y concluir concertadamente, yo creo que eso es lo adecuado. Voy a poner un ejemplo, cuando se presentó el programa al ministerio se sentaron cuatro o cinco a definir desde lo teórico y delimitar bien el área de conocimiento. Lo adecuado es a través del conocimiento y las diferencias construir soluciones acertadas. Tienen unas relaciones informales fuertes, tienen confianza, amistad y compañerismo, tienen un trabajo colectivo. Yo creo que sería inadecuado romper una dinámica de crecimiento que hoy tiene la institución, no sería bien visto por ejemplo que hoy la institución no continúe proporcionando espacios de formación, hoy el reto para la

institución es mantener ese cómo trascender en formación, investigación y competencias.

Directivo 3: Me cuesta identificarlo, me atrevería a decir que la crítica a un plato que alguien preparó con gusto les duele más de la cuenta, pero si me cuesta discernir lo adecuado y lo inadecuado.

Directivo 4: Lo bien visto es que sean arriesgados para probar, para degustar, que no sean temerosos es mal visto que sean temerosos para probar algo, es como se dice: usted todo un cocinero y no come tal cosa, eso es un reto. Adecuado es estar informado y a tono con la vanguardia de las nuevas tendencias. Es adecuado que conozcan restaurantes, cuando están en un grupo compartiendo es muy pertinente poder hablar de “x” establecimiento o de lo nuevo en cocina colombiana. Es inadecuado no tener sus propios utensilios, no tener los mejores cuchillos es inadecuado.

**Palabras clave: Adecuado:** Discusiones académicas, relaciones informales fuertes, trabajo colectivo, no trascender la culinaria, conocer restaurantes, probar los platos, estar informado de tendencias culinarias, no se identifica.

**Inadecuado:** Romper la dinámica de desarrollo de la IUCMA, no se identifica, no tener utensilios propios, tener malos cuchillos, no darse a conocer en el entorno gastronómico.

### **¿Identifica algún tipo de restricción generada por el colectivo?**

Directivo 1: En la institución no identifico, imagino que como gremio tendrán sus diferencias, desde lo académico pueden existir diferencias, pero no sé si eso genere restricciones.

Directivo 2: En el tema de insumos y materias primas, el colectivo a veces ha viciado a una persona que no ha estado de acuerdo con ellos. Lo del tema militar, tiene que ver con ciertos patrones de conducta que están en el régimen militar. En el estilo de comer si algunos se cuidan en temas de cantidad o de salud lo miran raro.

Directivo 3: Volvería en este caso a tocar lo del uniforme, ellos llevan el uniforme con orgullo y no llevar bien el uniforme de alguna manera como que saca al otro del grupo y estoy hablando de estudiante y docentes.

Directivo 4: Definen productos o platos que les gusta consumir y si alguno no está de acuerdo le van va impidiendo entrar, el grupo informal tiende a ser muy poderoso.

**Palabras clave:** No se identifican restricciones, la forma de hacer las preparaciones, compartir espacios informales, grupos informales.

### **¿Qué sanciones existen en el entorno de la gastronomía en la IUCMA? ¿Existen sanciones morales entre los cocineros?**

Directivo 2: Hoy los estudiantes se están uniendo en contra los que consumen sustancias psicoactivas, una sanción moral es excluirlos de los grupos que normalmente tenían, los desplazan de esos espacios naturales. Con los docentes hasta el momento no alcanzo a percibir sanción moral.

Directivo 3: No sé, para eso tendría que estar más metida en la cocina. No alcanzo a llegar hasta allá

Directivo 4: Ellos son duros, la sanción seria como una especie de exclusión. Es muy importante pertenecer al grupo informal, eso es un círculo, y pertenecer a este es complicado y así como puedes pertenecer también te sacan. El invitar a probar es una aceptación, principalmente me parece que es una aceptación y es confianza

**Palabras clave:** Exclusión de grupos informales, exclusión de espacios físicos, no ven sanciones morales, no invitar a probar.

### **4.3. Hallazgos Sesión de Grupo con Estudiantes**

Se realizó una sesión de grupo con siete estudiantes de gastronomía. Los estudiantes fueron seleccionados a través de un muestreo a criterio del investigador teniendo en cuenta que hubiera representantes de diversos niveles, rangos de edad y género. Así mismo se tuvo estudiantes que presentaran cierta cercanía a la facultad y

otros que no presentaban esta condición. El perfil de los participantes se relaciona a continuación:

- Mujer, 32 años, tercer nivel.
- Mujer, 22 años, tercer nivel.
- Hombre, 23 años, cuarto nivel.
- Mujer, 28 años, cuarto nivel
- Hombre, 22 años, primer nivel
- Hombre, 23 años, segundo nivel
- Hombre, 18 años, segundo nivel.

Para la realización de la sesión se utilizó una guía de preguntas que se construyó a partir de los resultados de la observación y la revisión teórica. Al igual que en la entrevista con directivos, no es un protocolo estructurado y su objetivo es solo garantizar el abordaje de los temas claves. La guía se presenta a continuación.

#### GUIA DE SESION DE GRUPO ESTUDIANTES

¿Cómo describe la organización de la gastronomía en la IUCMA?

¿Cuáles son los objetivos y fines la organización de la gastronomía en la IUCMA?

¿Qué diferencias percibe en cuanto a las formas de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía con respecto a otros programas?

¿Cuáles son sus áreas interés?

¿De qué hablan los cocineros?

¿Identifica algún tipo de ritual común entre los cocineros?

- ¿Cuál es el significado de la gastronomía para ustedes?
- ¿Cómo son las relaciones entre los cocineros?
- ¿Por qué a los docentes de gastronomía se enojan cuando ustedes se equivocan?
- ¿Cómo es un cocinero de la IUCMA?
- ¿Qué normas existen relacionadas con la gastronomía en la IUCMA? ¿Identifica algún tipo de norma informal? ¿Cuál?
- ¿Qué tan cómodos están ustedes en la IUCMA?
- ¿Cómo se dan las relaciones de poder en la gastronomía? ¿Quién tiene el poder entre los cocineros? ¿Identifica algún tipo de liderazgo?
- ¿Qué cambios se han presentado en la gastronomía en la IUCMA?
- ¿Cómo responden los integrantes de la gastronomía frente a los cambios?
- ¿Qué es adecuado entre los cocineros? ¿Qué es inadecuado?
- ¿Identifica algún tipo de restricción generada por el colectivo?

Los hallazgos se presentan a continuación. Las respuestas están textuales tal como las manifestaron los estudiantes.

### **¿Cómo describe la organización de la gastronomía en la IUCMA?**

- Como un animal grande, un elefante, algo fuerte, es algo que viene desde hace tiempo que está creciendo. La veo sólida.
- Creativos, profesores muy inteligentes con mucho que aportar, compañeros también que tiene experiencia que aportan muchísimas cosas al conocimiento.

- La calidad humana del grupo es muy interesante, siempre están como por servir y ayudar. Si tienen conocimiento sobre algo tratan de dar apoyo al que no lo tiene. Tiene buena actitud. Informan, una comunicación que hace que uno como estudiante se apasione por la carrera.
- He tenido la oportunidad de interactuar con varios estudiantes de otras instituciones técnicas y tecnológicas y veo una ventaja muy grande en el Colegio Mayor. Nosotros a pesar de las limitaciones, no tenemos una infraestructura muy grande y sabemos que nos faltan muchos equipos, pero a pesar de esto tenemos sentido de pertenencia. Profesores, estudiantes, personas del economato y el decano queremos que la institución sobresalga por la pasión que tenemos por la cocina y sobre todo por la cocina colombiana. Cuando uno habla con estudiantes de otras instituciones que no tienen ni idea como hacer unos frijoles con chicharrón, es donde uno se da cuenta realmente de la riqueza que tiene y es precisamente eso lo que nos ha enseñado el Colegio Mayor. Toda la organización, como decía la compañera, somos un animal que está creciendo y que verdaderamente se nota que hemos ido evolucionando en cuanto a investigación y a coordinación en la facultad. Yo describiría una organización muy pujante, muy responsable sobre todo con los profesores, con experiencia en el campo de cocina colombiana y con amor y pasión por la cocina.
- Una organización muy dedicada a la gastronomía. No solamente nos forman para la vida profesional, sino que también nos forman para no solo salir a cocinar, sino que tengamos más campo dentro de la gastronomía, en comparación a otras instituciones que nada más se dedican a formarlo a usted para un trabajo único que

se haga toda la vida. También se enfoca mucho en la investigación porque es una forma de llevar la gastronomía a un siguiente nivel académico.

- A mí una vez me planteaban si yo me veía en un futuro como cocinero o como gastrónomo, ambos me sonaban igual. Después me di cuenta que cocinero es la persona que sabe juntar ingredientes mientras que gastrónomo es esa persona que va más allá y que tiene conocimiento de porque junta estos ingredientes y cuál es el resultado y desde hace cuánto viene esa historia de juntar esos ingredientes.  
¿Porque quiero ser gastrónomo? eso lo he ido resolviendo mientras voy estudiando, en dos semestres he aprendido que la cocina no es juntar arroz con huevo, sino que es tener un conocimiento y saber porque esos ingredientes tienen esa particularidad. Todos pensaríamos que cocinar es solo el arte de preparar, pero es mucho más, es algo que apasiona, que se vive y se piensa todo el tiempo, es algo más que una profesión es un estilo de vida. Yo me veo mucho más allá de solo preparar, en el poquito tiempo que llevo, un año, porque realmente antes nunca había cocinado, este año que llevo estudiando me he dado cuenta de que a pesar de que no me veía a futuro en eso, me apasiona, me llama mucho la atención.
- La organización del Colegio Mayor la veo apasionada y capacitada, es muy interesante ver como los profesores están formados no solamente en cocina sino en otras áreas del cocimiento que también nos pueden aportar como por ejemplo la investigación. Apasionados por la gastronomía colombiana, yo estudié en otra parte, hice un semestre mientras pasaba acá y no tienen ese valor agregado.
- Yo pienso que nosotros tenemos un plus, y es el que nos enfocamos mucho en nuestras raíces, en la cultura colombiana, en nuestra cocina.

**Palabras clave:** Fuerte, sólida, creativa, calidad humana, sentido de pertenencia, apasionada, en crecimiento, investiga, conocimiento, cocina colombiana.

### **¿Cuáles son los objetivos y fines la organización de la gastronomía en la IUCMA?**

- Tener estudiantes y profesores de calidad y no solamente de calidad sino personas éticas.
- Primero sería formar profesionales competentes, para eso está organizado el grupo, con personal seleccionado y capacitado para tal formación. Yo tengo la experiencia de haber estudiado en otros lugares y el Colegio Mayor me parece excelente, hay falencias como en todo, pero cosas mínimas como mejorar la organización del economato.
- Yo comparto mucho la idea de que todos tengamos el gusto por esto, salir con las mismas ganas de competir, porque igual afuera hay mucha competencia. Acá están las herramientas, esta institución está muy dedicada a la parte investigativa. Yo vengo de otra institución y era más del hacer, acá es más de la parte administrativa e investigativa. Hay diferencias entre lo que hace un técnico y los que están acá, lo del técnico es más del hacer y el tecnólogo es como del porqué e ir más allá.
- El objetivo del Colegio Mayor es como resaltar y enfocarse en la cocina colombiana. Obviamente hay que conocer las otras cocinas, pero resalta mucho la cocina colombiana, casi ninguna institución se enfoca en esta, es solo cocina y recetas, mientras que nosotros resaltamos la cocina colombiana, nos apasionamos por ella. Hay una falencia que siento en cuanto a los ingredientes, no se esmeran como en

buscar ingredientes colombianos, para que nosotros hagamos más allá de frijoles y mondongo.

- El objetivo de esta organización es hacer que los estudiantes salgan de su zona de confort, hacer que los estudiantes piensen, que piensen que pueden dar más. A mí me llama mucho la atención la cocina tradicional, pero también es importante aprender otras cosas que aportan para nosotros.

**Palabras clave:** Tener estudiantes y profesores de calidad, formar profesionales competentes, investigar, que los estudiantes entiendan el porqué de las cosas y vayan más allá, resaltar la cocina colombiana, lograr que los estudiantes piensen.

**¿Que diferencias percibe en cuanto a las formas de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía con respecto a otros programas?**

- Yo comencé estudiando medicina y esta es para usted solo, el profesor nada más le da unas pautas y usted va con un libro en la mano y memoriza. Aquí se trabaja muy muy acompañado con el profesor que explica que sabor da si le aplica un ingrediente, que le hace un tipo determinado de cocción. Es como más acompañamiento del profesor al alumno a diferencia de otros, en medicina era hágale solo y defiéndase como pueda.
- Para mí hay muchas asignaturas que tiene la gastronomía que es igual a estudiar cualquier carrera, como costos y presupuestos, matemáticas y antropología.
- Más que todo son clases prácticas, entonces va haber una influencia del profesor diferente a la de una materia como matemática. En matemática te dan una formula

y hay un resultado exacto que siempre es el mismo, pero en la cocina es diferente porque cada persona tiene su sazón. La sazón es algo subjetivo para cada persona, lo que yo preparo va a ser muy diferente a lo que pueda preparar otro. El profesor solo da unas pautas al inicio de la clase por esto la clase no es igual a la de otras carreras.

- La repostería tiene que ser exacta, es como la matemática, pero aun así hay diferencias.
- La metodología está bien, pero hay falencias. Algunos profesores se enfocan tanto en el hacer como en la parte antropológica y de innovación del producto mientras que hay otros que solo en la preparación dejando de lado la investigación y la innovación.

**Palabras clave:** Acompañamiento por parte del docente, clases prácticas, la sazón es subjetiva por tanto no hay fórmulas exactas, en las clases teóricas es igual.

### **¿Cuáles son sus áreas interés?**

- A mí me interesa mucho la parte administrativa de la gastronomía. Estoy interesado en esa parte que se sale más allá de la preparación.
- El interés mío desde que entre a la universidad ha sido la investigación de la cocina colombiana. Otro punto de interés es que cuando uno investiga tiene que enseñar, para que investigar si no se va a replicar el conocimiento, entonces otra área de interés sería la de educación y la docencia.

- Hay varios temas de interés, por ejemplo, dulces de la cocina tradicional colombiana. Yo comencé una investigación de los mariscos y la fusión que hay en Antioquia en comparación con otros departamentos. El enfoque que tiene el Colegio Mayor es bueno porque es la cocina tradicional, pero hay que apropiarnos más de ciertos temas como por ejemplo los pescados y la cocina de otras regiones. Otro tema de interés es la estandarización de procesos, cualquiera estandariza un producto, pero no un proceso, muchos cuando llegamos al mundo laboral nos estrellamos con eso. Lo que vamos a salir a hacer nosotros es a montar restaurantes y uno falla frente a la estandarización de procesos
- Yo he pensado eso mucho desde que inicie y hasta el momento llegue a la conclusión de que a mí me gusta más la asesoría, más la parte nutricional de hecho terminando de estudiar, me encantaría pues como enfocarme más en la parte de nutrición y de técnica para complementar la gastronomía.
- El tema de nutrición. Me gusta mucho la cocina natural, sería muy bueno uno poder aportar las personas que no pueden consumir cosas ricas, tiene una alimentación muy básica, tener la oportunidad de prepararles algo mejor.
- Es una pregunta muy complicada, a medida que se va estudiando uno va conociendo nuevos temas. Me gusta investigar, hay muchos temas que uno va conociendo y cada vez se quiere seguir conociendo más a fondo. La investigación, he investigado mucho sobre la cocina colombiana pues a mí corta edad no conozco tradiciones de abuelos y ancestros porque se ha perdido como esa comunicación oral en cada familia, se ha perdido esa tradicionalidad, por esto pienso que la investigación es muy importante, para conocer de dónde venimos y para dónde

vamos. Es muy importante conocer la tradición de nosotros, investigar sobre métodos y preparaciones nuestras. Otro tema que me apasiona es la nutrición, lograr un aporte nutricional importante sin perder el sabor.

- Yo también estoy interesado en la investigación. Eso me lleva a lo que yo realmente quiero enfocarme, aprender de nuevas técnicas que se utilizan en otros países, y posiblemente crear otras y hacer fusión con la cocina colombiana. Hacer nuevas cosas a partir de esa base de la cocina colombiana y para eso tengo que investigar.

**Palabras clave:** Cocina tradicional colombiana, investigación, lo que hay más allá de las preparaciones, la parte administrativa de la gastronomía, el tema nutricional, la enseñanza de la gastronomía.

### **¿De qué hablan los cocineros?**

- De pura comida.
- De comida. Cuando tenemos electivas con compañeros de otros programas, nosotros llegamos uniformados y empiezan a preguntarnos de comida. Uno siempre es hablando de comida.
- A mí me marcó mucho algo que me dijo un profesor de introducción al servicio gastronómico que “cuando uno entraba a la cocina ya no había quien lo sacara” que eso era peor que el vicio, que se la pasaba pensando las 24 horas en comida. Todo el tiempo está pensando en preparar, elaborar e innovar.
- Es común pedir opinión de lo que se va a preparar. Se buscan muchas opiniones entre los compañeros

- Se habla todo el día de comida: de vinos y cerveza y lo que nos gusta comer. Los planes de nosotras son vamos a comer a tal parte o a probar esto.
- Eso no pasa en otras profesiones. Cuando yo estudie administración y tenía que investigar, todo el mundo lo hacía por cuenta propia y nadie se reunía con nadie. Mi mamá ha sido cocinera toda la vida y me decía usted va aprender lo que es tener que trabajar con 10-20 personas todo el día viéndose la cara y hablando de comida, cuando yo entré aquí al Colegio Mayor me di cuenta que eso era verdad, porque uno no trabaja solo y me di cuenta que eso no pasa en otras áreas.

**Palabras clave:** Todo el tiempo de comida, solo de comida lo que no pasa en otras profesiones, preparar, elaborar e innovar.

### **¿Identifica algún tipo de ritual común entre los cocineros?**

- El uniforme, es como un sello especial que lo identifica como cocinero o es algo que se vuelve propio de la vida.
- Para mí el ritual más grande entre cocineros es el compartir. Compartir tanto comida como el trabajo, el esfuerzo y las ideas.
- En el cuarto piso uno sabe que la mayoría de los que están allá son cocineros. Uno se acerca a cualquier grupo y lo más común es probar platos. Uno sale de las clases con algún plato y todo el mundo prueba. Yo no soy de Medellín y he visto lo mismo con otros estudiantes que son de otras regiones, y es que se trae algo de otro lugar y siempre está la emoción de darle a todo el mundo a probar.

- He notado que muchas de las personas que cocinan, se vuelven muy celosos con la cocina, no sé si eso un ritual. Si yo estoy cocinando, también soy muy celoso con las herramientas: ollas y cuchillos. Las herramientas son parte de ese ritual
- Uno llega a la cocina con el uniforme, los trapos y el cuchillo, pone el trapito y la tabla y se dispone para la clase, para mí ese es como el ritual más importante. Yo llego organizo el espacio de trabajo, lo organizo todo y miro que esté bien, porque uno cuando inicia en esta profesión siempre le dicen la “mise en place” va a hacer parte de su vida. En realidad, se vuelve así, para uno la “mise en place” y la organización previa de las cosas es algo que marca.
- Es un ritual desde que uno se pone el uniforme.
- En mi caso, mi hermana y yo somos las únicas que estudiamos en la familia. Somos una familia que siempre piensa que si usted quiere conseguir plata se consigue trabajando y el estudio no da plata. Mi abuela está muy orgullosa de que yo esté estudiando gastronomía, pero cuando yo voy a cocinar con ella a la finca no le gusta utilizar mis implementos porque le cambia el sabor entonces los implementos se vuelven un ritual. En un laboratorio una compañera me cogió el cuchillo para quebrar una panela y yo casi la mato
- Yo he pensado hasta en tatuarme algo que pertenezca a la cocina, ya se vuelve tan parte de uno que hasta se piensa en eso.
- Yo siempre cargo sal, pimienta y ajo y me dicen que parezco bruja, que, porque el ajo es para ahuyentar las malas energías. Pero yo no concibo entrar a una cocina sin esos elementos, para mí eso es un ritual porque que cada cocinero marca su comida con los condimentos que utiliza.

- Un ritual es afilar el cuchillo, yo llego a cocinar y mi cuchillo tiene que estar afilado y me desespera ver a alguien trabajando con un cuchillo mal afilado.

**Palabras clave:** Uso del uniforme, compartir comida e ideas, probar los platos, uso y celo con las herramientas, organización del puesto de trabajo y “mise en place”, uso de los condimentos.

### **¿Cuál es el significado de la gastronomía para ustedes?**

- La gastronomía es historia y amor porque siempre relaciono mucho la alimentación con las relaciones humanas. Desde pequeña ese era el punto de encuentro de la familia. La comida en la mesa, estar con los abuelos en las reuniones familiares alrededor de un plato de sancocho y empezar a contar historias y a conocer de la familia. Conocer la historia del pueblo alrededor de algo tan sencillo como una comida, entonces para mí la gastronomía es básicamente eso.
- La gastronomía significa compartir. Compartir momentos familiares y en el ámbito del estudio compartir ideas porque constantemente se está compartiendo ideas, al final uno se expresa con el alimento
- Para mí la gastronomía es poder y abundancia. A veces la gastronomía es compartir en familia, pero si se ve la historia, ¿en qué momento se dieron a conocer los más grandes chefs? En las fiestas de poder, para mí eso es la gastronomía
- La gastronomía es recordar y nunca olvidar. Antes de empezar a estudiar yo decía: la cocina, eso lo hace cualquiera y cuando ingresé aquí, me di cuenta que eso va mucho más allá y ya se volvió parte de mí vida. Cuando uno come algo y tiene

alguna sazón de alguien muy querido digamos mi abuela o algo así, eso lo lleva a recordar, entonces se vuelve algo como placentero para uno. En la cocina se toma ese sentido de pertenencia, ese valor y amor.

- La gastronomía significa el inicio del hombre y de una sociedad. El hombre empezó a compartir a partir de la gastronomía.
- La gastronomía es memoria, historia y estudio. Así no sea una ciencia, para mí es como una ciencia de los alimentos y de la tradición. Me refleja como algo familiar, me dice muchas cosas la palabra gastronomía, me habla hasta de la parte nutricional.
- Quiero partir de una frase que me marcó mucho en antropología de los alimentos: “la cocina evoca, provoca y convoca “, para mí la cocina es como eso que hace que la gente se mueva, en el sentido que mucha se reúne a comer y a cocinar. La cocina también lo envía a uno a recordar algún momento de la vida que lo marcó. Para mí personalmente lo es todo, el día que yo no cocino no me siento vivo.
- Si yo estoy triste o si no tengo nada que hacer, solo pienso en mirar qué hago de comer, que inventarme.

**Palabras clave:** Relaciones humanas, historia, compartir, expresarse a través del alimento, poder, recuerdos, amor.

### **¿Cómo son las relaciones entre los cocineros?**

- Como amor no quita conocimiento, no podemos negar que entre cocineros muchas veces existe la envidia, pero la gran mayoría tenemos el deseo de que la persona

que está a mi lado progrese y que le vaya bien igual que a mí. En otras profesiones he visto que no hay tanto compañerismo, en esta profesión se comparte con las personas y se ayuda a la persona, en otras se destruye.

- Si estamos en un laboratorio y las cosas no salen bien, uno como que se desespera y siempre tiende a chocar con alguno del grupo porque no está de acuerdo en algo, pero salen del laboratorio y todo queda ahí.
- Me pasa mucho que yo llevo muchas cosas para las clases y si hay otro que está en problemas por determinado ingrediente yo le comparto del mío para que puedan salir con lo suyo
- Afuera hay mucha indiferencia y envidia y aquí se ve lo contrario, se ve mucha solidaridad entre los compañeros, entre todos nos colaboramos para ver que preparar. Hasta entre los profesores, uno les pide recomendaciones para los exámenes y ellos sin pensarlo le ayudan a uno y le dicen haga esto, nunca se reservan sus secretos culinarios.
- Este gremio es muy ególatra, uno acá ve personas que saben mucho pero que también se niegan a compartir ese conocimiento. Yo creo que en la gastronomía no se enfatiza mucho en el talento humano, son personas como muy egoístas, siempre hay de todo hay cosas buenas y también malas.
- La relación entre los docentes y el estudiante en gastronomía es diferente con respecto a otros programas de la universidad. En otros programas el profesor tiene la última palabra y no se le puede decir que no, en cambio en la cocina al profesor se le puede justificar porque algo se hizo diferente.

- En otros programas el profesor dicta y se va, en cambio aquí hay como más humanidad entre los profesores y el alumno, como más acercamiento. Más interés y como que se comparte conocimiento

**Palabras clave:** Compañerismo, compartir, ayuda, solidaridad, egolatría, egoísmo, cercanía entre profesores y alumnos

**¿Por qué los docentes de gastronomía se enojan tanto cuando ustedes se equivocan?**

- Porque los cocineros somos muy perfeccionistas. El profesor dice cómo se va a dar la clase y envía la receta estándar y uno a veces lleva cositas para innovar la receta, pero hay muchachos que en el momento de clase y el profesor está explicando la teoría están por allá distraídos y luego se equivocan. Es lo mismo como cuando uno está en un restaurante y el chef le dice a uno como hacer algo, usted tiene que grabarse como lo va a hacer, los profesores tratan llevarlo al mundo laboral lo ponen a trabajar a uno bajo presión.
- Porque así se trabaja en cocina, bajo presión. A mí no me da miedo equivocarme porque de los errores se aprende.
- Es una comparación un poco graciosa, los profesores de otras carreras son como el papá bravo que nunca le da permiso a uno para salir y los profesores de gastronomía son como la mamá que consiente. Como si fuera una madre que se preocupa como por los estudiantes. Me ha pasado con muchos profesores de gastronomía, quieren que usted como persona se forme profesionalmente pero

también con valores y con principios, la humanidad aquí prevalece sobre el conocimiento.

- Yo creo que ellos esperan mucho de nosotros, es cercanía y amistad, esperan demasiado de nosotros, por eso les molesta tanto que cometamos errores.

**Palabras clave:** Perfeccionistas, trabajo bajo presión, preparación para el mundo real, se preocupan por los estudiantes, cercanía y amistad.

### **¿Cómo es un cocinero del Colegio Mayor?**

- Voy a decir la verdad: desordenado, impuntual, apasionado.
- Alegre, nunca se ve serio.
- Los cocineros siempre se están riendo. Nunca están solos, son fácilmente identificables.
- Hay algunos medio locos diría yo, como un día pueden estar bien al otro día mal, son impulsivos.
- En la mayoría de los países el gremio de los cocineros está establecido, en Colombia nosotros no tenemos el gremio de los cocineros establecido y se vuelve que el otro caiga para que yo suba y es preocupante. Aquí en Colegio Mayor algunos tienden a tener esa actitud como imponente: solo yo y los demás no me importan y se ve tanto desde los profesores hasta los estudiantes.

**Palabras clave:** Apasionado, alegre, fácilmente identificable, desordenado, loco, impulsivo, imponente, egoísta

**¿Qué normas existen relacionadas con la gastronomía en la IUCMA? ¿Identifica algún tipo de norma informal? ¿Cuál?**

- El cuchillo y los trapos del compañero no se tocan sin permiso.
- El aseo personal, eso no está escrito en ningún lado, pero uno sabe que tiene que tener las uñas bien cortadas y estar bien presentado. Por lo general a los cocineros siempre los ve bien organizados.
- A mí me pasa que estoy en clase y si veo a algún compañero que está probando un plato sin cumplir las normas pienso que es una falta de respeto.
- Que prueben con la cuchara y vuelvan a probar sin lavarla o que recojan algo del piso y lo pongan en la preparación.
- El orden.
- Hay muchas cosas establecidas en las leyes y decretos, pero lo principal es que el cocinero debe tener personalidad y ser digamos carismático.
- El orden a la hora de trabajar.
- Una norma de nosotros siempre es oler, probar y tocar. Un plato se debe probar para que no vaya frio o caliente según el caso, no vaya a salir salado u oliendo mal.

**Palabras clave:** No tocar implementos de otro, presentación personal, probar los platos sin seguir las normas BPM (Buenas prácticas de manufactura), orden en el puesto de trabajo, leyes y decretos, oler, probar y tocar.

### **¿Qué tan cómodos están ustedes en la IUCMA?**

- Estoy cómoda, a mí lo único que me molesta es el tema de cambiarse en los baños, no me parecen adecuados para esto.
- Pienso igual con lo del baño. También estoy incómodo con el orden en el economato
- Estamos muy cómodos. Uno se levanta con ganas de venir a estudiar
- Uno se despierta con ganas de estudiar y lo motiva que sabe que va a venir a aprender. Acá en el Colegio Mayor por ejemplo a uno lo motivan a estudiar y a investigar, tiene para tenerlo entretenido y cómodo como si se sintiera uno en su casa.
- Estoy cómodo, porque yo en lo que estudiaba antes, todos nos trasnochamos haciendo trabajos y era con pereza, mientras acá me trasnocho y soy feliz y así no tenga que hacer un trabajo, lo investigo y soy como muy gomoso en eso, entonces eso demuestra que más que conforme estoy feliz acá

**Palabras clave:** Comodidad, ganas de venir a estudiar, motivados al aprendizaje, felicidad.

### **¿Cómo se dan las relaciones de poder en la gastronomía? ¿Quién tiene el poder entre los cocineros? ¿Identifica algún tipo de liderazgo?**

- El poder lo tiene el profesor de planta.
- La coordinación del programa y el profesor investigador.
- El decano.

- Yo digo que la dirección de la facultad debería tener el poder en el Colegio Mayor, pero a veces veo qué se imponen más algunos profesores.
- Yo creo que hasta el personal del economato.

**Palabras clave:** Falta más poder de las directivas de la facultad por encima de algunos profesores, el poder lo tienen: profesor de planta, profesor investigador, decano, coordinación del programa, personal del economato.

### **¿Qué cambios se han presentado en la gastronomía en la IUCMA?**

- La acreditación.
- La cara de gastronomía en Medellín no es la misma, porque si usted va a otras partes del país y usted dice: yo estudio gastronomía en Antioquia, le van a preguntar que en cual institución, en la mayoría de los casos tienen referencia de tres instituciones: la Colegiatura Colombiana, el Sena y el Colegio Mayor de Antioquia. Yo digo que el Colegio Mayor de Antioquia ha cambiado la cara en gastronomía y a favor, porque ha sido en cocina colombiana
- Se ha adecuado mucho más la infraestructura
- En el presupuesto, como que se está metiendo mucho presupuesto más en la gastronomía.
- Se está trabajando mucho sobre la receta estándar, se está modificando mucho.
- En el laboratorio de panadería pusieron elementos nuevos.
- Nueva maquinaria
- Yo estoy en el segundo semestre y no me ha tocado ver cambios.

- Nuevos profesores.

**Palabras clave:** Acreditación de alta calidad, mejor infraestructura y presupuesto, nuevos procedimientos, nuevos profesores, la forma en que se ve la gastronomía en el entorno.

### **¿Cómo responden los integrantes de la gastronomía frente a los cambios**

- La mayoría los acogen bien, no falta el que no esté de acuerdo con algo.
- En la mayoría de los casos el estudiante se pone contento, sobre todo cuando traen implementos nuevos.

**Palabras clave:** Buena acogida, gustan los cambios en infraestructura y equipo.

### **¿Qué es adecuado entre los cocineros? ¿Qué es inadecuado?**

- Un profesor calificando un examen y que le diga al estudiante es eso no es comida, ¡usted cómo va a servir eso! Llegar hasta esos extremos sabiendo que uno viene a la universidad a estudiar, si uno se equivoca deben corregirlo y no de una manera dura venir a imponer porque uno se frustra.
- Ver a un cocinero con barba está mal visto o verlo sin bandana.
- Lo del consumo de drogas con el uniforme acá en la universidad. Yo considero que el uniforme es algo sagrado, no estoy diciendo que las personas no puedan consumir drogas porque es decisión de cada persona, pero por lo menos respetar el uniforme y respetar la universidad.

- Respetar los utensilios de los demás, porque cada uno debe tener su herramienta de trabajo.
- La cocina tiene que quedar limpia, está mal visto entre nosotros que algo quede sucio.
- Mal visto que haya un plato para todos y llegue el que se come la mitad y no deja probar a los demás.
- Está bien visto el compartir lo que uno hace.
- El compañerismo.
- El dar a probar lo que uno hace.
- Felicitar.

**Palabras clave: Adecuado:** Respetar los utensilios de los otros, compartir las preparaciones, compañerismo, felicitar por una preparación. **Inadecuado:** Descalificar a los estudiantes, llevar barba, no usar bandana, consumo de sustancias psicoactivas en la institución, usar mal el uniforme, dejar algo sucio, no compartir las preparaciones.

### **¿Identifica algún tipo de restricción generada por el colectivo?**

- No respetar la opinión del otro, esto no se acepta en las brigadas de trabajo.
- No se acepta no trabajar en equipo en la preparación de los platos.
- El que es muy lento se le va desplazando y siempre le pone la preparación más fácil
- El que no sea capaz de inventar una receta, que se la pasan solamente copiando recetas.

- Nosotros sacamos un compañero, lo apartamos sin decirle nada, porque siempre quiere lo mejor para él, es egoísta y piensa solo en él. La principal sanción moral es sacarlo del equipo, no tenerlo en cuenta.

**Palabras clave:** Exclusión de los equipos de trabajo, no trabajar en equipo no es aceptable.

#### 4.4. Hallazgos Sesión de Grupo con Profesores

Se realizó una sesión de grupo con los 6 docentes del área específica de gastronomía y cocina. Se tuvo en cuenta todos los profesores de tiempo completo que tenía la IUCMA en esta área, al momento de la realización de la sesión. El perfil de los participantes se relaciona a continuación:

- Hombre, 23 años, Tecnólogo en Gestión de Servicios Gastronómicos, egresado de la IUCMA, área de desempeño: panadería y repostería.
- Mujer, 29 años, Técnica en Cocina, profesional en Zootecnia con Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, área de desempeño: Cocina básica, selección y preparación de carnes y cocina nacional.
- Hombre, 46 años, Técnico en Cocina, Profesional en Zootecnia con Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos, área de desempeño: Selección y preparación de carnes, cocina nacional y cocina regional.
- Mujer, 28 años, Profesional en Gastronomía, área de desempeño: Productos de mar y río, cocina internacional

- Hombre, 29 años, Tecnólogo en cocina, Profesional en Nutrición y Dietética, área de desempeño: Cocina saludable, cocina nutricional-
- Hombre, 29 años, Profesional en gastronomía con Especialización en Intervención Creativa, área de desempeño: Cocina internacional, cocina sensorial y estética culinaria.

Para la realización de la sesión se utilizó la misma guía de la sesión de grupo con los estudiantes.

Los hallazgos se presentan a continuación. Las respuestas están textuales tal como las manifestaron los profesores:

### **¿Cómo describe la organización de la gastronomía en la IUCMA?**

- Yo creo que son todos esos personajes que están aportando a la educación del estudiante o al desarrollo. A la educación del estudiante no tanto porque el estudiante también hace parte de esto, más bien al desarrollo de la cocina como una profesión. Son personas que tienen un gusto por la cocina, sea estudiante, profesor, economato, lo que sea, obviamente tienen un gusto por la cocina, yo creo que esa es la única generalidad.
- Hay un comportamiento muy marcado y es que la planta docente es muy cercana a los estudiantes entonces de alguna manera eso va creando como una característica particular en comparación con el resto de programas e instituciones.

- Yo lo que observo es que hay como unas especialidades en la organización. Hay como unas funciones específicas que se le asigna a cada profesor de acuerdo a su recorrido en el programa más que a su capacitación, pero no corresponden tanto a la experticia de la persona si no a las labores que les hayan sido asignadas. Veo un trabajo en equipo fuerte y un apoyo a cada persona que emprende un proyecto.
- Un grupo de personas que tienen una especialidad y que cada uno se va complementando como gastrónomos, acá hago un paréntesis, deberíamos empezar a transformar y cambiar esa palabra chef, no somos chef, es un cargo mas no una profesión, nosotros somos gastrónomos. Cada uno tiene una línea de énfasis algunos son reposteros, otros son de cocina fría o caliente y que el conjunto de nosotros hacemos una formación completa. Estamos en la búsqueda de esos artistas o artesanos y empezar a sacar el potencial de los alumnos y como docente motivarlo a desarrollar sus fortalezas.
- Yo los describiría como gente muy curiosa, con ganas de aprender, que quieren lograr objetivos. Son creativos y quieren innovar, ensayar y experimentar en los platos. El estudiante es demasiado curioso, siempre quiere aprender más, el trabajo del docente es ayudar al estudiante a que logre su objetivo.

**Palabras clave:** Personas con gusto por la cocina, cercanía entre docentes y estudiantes, equipo fuerte y especializado, tiene como objetivo formar artistas de la cocina, curiosos con ganas de aprender, creativos e innovadores.

### **¿Cuáles son los objetivos y fines la organización de la gastronomía en la IUCMA?**

- Yo creo que el objetivo como tal es que el estudiante sea capaz de evolucionar en su experiencia, dentro de lo que él quiere que sea el mejor.
- Es ayudar al estudiante a buscar cuáles son sus habilidades y fortalezas, ayudarles en ese proceso. Aparte de eso, el proceso de la investigación, que aquí se enfoca muchísimo y es algo muy importante, porque la gastronomía es un arte y una ciencia blanda y apoyarse en la investigación le puede dar más estructura a todo lo que se esté realizando hoy en día.
- El Colegio Mayor tiene un enfoque muy definido y es exaltar la cocina tradicional, salir a defender la cocina nuestra, no solamente aquí en la institución si no en el exterior entiéndase por fuera de la universidad. Es a partir de ese acompañamiento que los estudiantes aprendan a utilizar lo que tienen y partan desde lo que hay para generar e innovar. En el proceso de la innovación se encuentran con la investigación, es el diario vivir, en los pasillos todo el tiempo los estudiantes nos están preguntando ¿Cómo hago esto?, ¿Estoy haciendo esto, pero no me reacciona bien?, lo he estado viendo mucho este semestre, han estado mucho más inquietos por encontrar nuevas técnicas o hacer nuevas preparaciones.
- Generar un pensamiento alrededor de la gastronomía en el estudiante. Si la universidad logra generar un pensamiento crítico e innovador, cuando el estudiante salga va poder enfrentarse a cualquier situación. Si el estudiante sabe manejar el pensamiento nada más tiene que tener una bibliografía y es capaz de reproducir y hacer cocina de cualquier tipo. Tenemos unas materias de investigación que es lo podría ir acercando a generar ese pensamiento. Hay interés en la investigación y

los muchachos estuvieron trabajándole al tema y en esa vía pienso que se puede generar un pensamiento gastronómico. Pero pienso que todavía nos falta estructurar muy bien ese pensamiento a la luz de lo que ya se ha generado en otros países. En realidad, se genera el pensamiento alrededor de la gastronomía cuando se deja la rigidez de una receta, hay que darle más peso a generar una construcción alrededor de la gastronomía.

- Yo creo que el objetivo es profesionalizar el trabajo. Para ser cocinero no hay necesidad de estudiar y lo podemos ver en el medio donde la gran mayoría de los grandes cocineros en Medellín no son profesionales, ni estudiosos, esas personas para lograr ese conocimiento tuvieron que pasar por medio de una experiencia de ensayo y error que quita mucho tiempo. Dentro del ámbito educativo hay unos lineamientos desde el pensamiento crítico y desde conocimientos básicos de cocina y técnicas, no tanto de recetas, a mí me gusta hablar siempre desde la técnica, la receta se encuentra en cualquier parte. Es el estudio en sí de la cocina que ayuda a generar un pensamiento crítico, entonces yo creo que es profesionalizar el trabajo del cocinero.

**Palabras clave:** Ayudar al estudiante a evolucionar identificando sus fortalezas, apoyarse en la investigación para generar conocimiento, exaltar la cocina tradicional, innovar en la cocina, generar pensamiento alrededor de la cocina, profesionalizar el trabajo del cocinero.

## **¿Cuáles son las formas de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía?**

- Enseñanza desde el ensayo y error, la cocina no tiene una estructura tan sólida que lo vaya guiando a uno, entonces se tiene que empezar a ensayar: sabores, formas y texturas. Para mí esa es la pedagogía más acertada y la que yo utilizo mucho en las clases.
- Yo creo que el error siempre es el mejor aliado. Me ha pasado con algunos estudiantes que se las creen todas y nunca están en disposición de aceptar el error prefieren irse con un concepto errado a veces a aceptar la equivocación. El error desde una fundamentación teórica en donde te des cuenta que es lo crítico de ese proceso y lo puedas priorizar.
- Estoy con mis compañeros, es ensayo y error con un fundamento teórico. Si yo sé que el chocolate a los 50 grados centígrados se me va quemar pues no lo dejo pasar de esa temperatura, pero conozco pasteleros que lo dañan para ver qué pasa. Lastimosamente en la universidad es todo lo contrario, porque enseñamos a que las cosas salga bien, pero no a que salgan mal. Uno aprende es del error, entonces desde ese punto de vista creo que la universidad va en contravía, no necesitamos que salga bien si no que aprendan y para esto no necesariamente tiene que salir bien.
- Si nosotros nos circunscribimos a las teorías de enseñanza y pedagogía, como hoy se dictan en las clases de gastronomía en el colegio mayor habría muchas discrepancias. Yo voy de la mano con la fundamentación teórica, para mí desde que inicie el ejercicio de docente ha sido complejo desligar la parte teórica de la práctica porque cuando se llega a gastronomía todos los estudiantes quieren cocinar, es su

objetivo principal, pero en un estudio profesional la práctica tiene que estar fundamentada. Para mí es muy importante el trasfondo, porque hemos visto que científicos y personas muy profesionales se han dedicado a la gastronomía, pero buscando razones y porqués. Es acompañar la práctica con la fundamentación teórica.

- Hoy en día se encuentran sustentaciones desde la ingeniería de los alimentos de porque los ingredientes reaccionan de determinada forma. Antes la cocina era simplemente copie y haga, no pregunte los motivos solo actúe. Hoy la profesión está madurando y se le está dando estructura al conocimiento gastronómico.
- Se aprende haciendo, la práctica es fundamental. La gastronomía es una carrera atípica, gastronomía con una base teórica muy sólida, pero sin práctica no se te queda grabado ese conocimiento. Pienso que damos mucha teoría y creo que la teoría la deberíamos hacer en el laboratorio. Debería haber más laboratorios donde estemos impartiendo un conocimiento teórico que responda al quehacer práctico.

**Palabras clave:** Práctica basada en ensayo y error, dar fundamentación teórica a la cocina, práctica fundamentada, dar estructura al conocimiento gastronómico.

### **¿Percibe alguna diferencia con respecto a otros programas?**

- Yo hice cuatro semestres de economía y es totalmente distinto, en economía la estructura y los modelos están definidos, en la cocina tenemos las mismas recetas, ingredientes lo único que cambia es la mano y uno sale perfecto y otro un desastre, nosotros no somos una ciencia, no es nada exacto.

- En cuanto a otras profesiones yo creo que tenemos a favor que somos cocineros desde el primer día. Un abogado tiene que esperar a que se gradué, nosotros desde el principio tenemos contacto con la cocina. Como cocineros tenemos a favor que desde el primer momento estamos con las manos en la masa. Es la posibilidad de hacer tangible el producto
- Cuando uno estudia gastronomía o ingresa a un programa de cocina con plena convicción lo hace porque toda la vida ha querido hacerlo. Desde mi experiencia, cuando yo estaba pequeña yo le decía a mi mamá que quería ser cocinera y ella me decía que no, yo inicié estudiando economía y empecé a revelarme. Cuando estamos hablando de gastronomía todos hemos cocinado, se nos ha quemado el arroz o hemos hecho barbaridades, pero tenemos algo muy claro que es una profesión que se vive desde las emociones. Hay estudiantes que acá están metidos desde las seis de la mañana hasta las diez de la noche y aguantan, eso empieza a crear un rasgo diferenciador en el medio.

**Palabras clave:** No es ciencia, nada es exacto, se es cocinero desde el primer día, posibilidad de hacer tangible el producto, vocación, se vive desde las emociones.

**¿Porque al profesor de gastronomía se molesta tanto cuando el estudiante se equivoca?**

- Yo creo que la rabia depende del error, porque digamos hay unos procesos de los que se les habla mucho en métodos de cocción, temperaturas, tiempos y los

estudiantes por abarcar más, y lucirse ante el profesor, descuidan factores pequeños, eso es lo que a uno le da la rabia.

- Yo no soy el que más me enoja, pero yo siento mucho la gastronomía y cuando alguien se toma el ejercicio con poca seriedad me da rabia. Uno tratando de profesionalizar el ejercicio y cuando alguien cree que esto es solo hacer recetas eso no está bien y eso de alguna manera lo toca a uno por la misma pasión que tenemos.
- Finalmente, esto es pasión, cuando uno quiere algo lo defiende por encima de todo, la cocina es lo que yo quiero. Realmente es una profesión de pasión
- Cuando alguien se inserta en la cocina y un plato le queda mal, eso lo toca porque cree que no sirve para nada.
- Una teoría muy básica, sin tanta emoción y es que al fin al cabo hay un producto tangible, por ejemplo, en un examen yo pongo un cero y no me duele, pero en cocina hay un producto tangible que no queda bien que se evidencia claro y le afecta tanto al profesor como al estudiante además no se lo puede comer ni probar porque no lo hizo bien
- Cuando vinieron las pasantes de Bolivia, ellas estaban en clase conmigo y dañaron una crema de mantequilla y tenía susto de decirme. Cuando ella me llamó estaba pálida y pensó que yo iba a regañarla fuerte, no me imagino como será donde ellas estudian. Yo creo que cada uno tiene una filosofía de vida, yo controlo mis emociones. Si yo le digo a un estudiante que va a cometer un error y lo hace creo que, si hay emociones, pero si a un estudiante no le he dicho nada y comete un error creo que no pasaría nada porque está aprendiendo.

**Palabras clave:** Sienten la gastronomía, por la pasión, el error se evidencia en un producto tangible

**¿Cuáles son sus áreas interés?**

- Ahorita yo me siento muy identificada con un proyecto que estoy adelantando entorno al aprovechamiento gastronómico de materias primas. Los estudiantes están sacando nuevas ideas con productos de desecho.
- Cocina de vanguardia, cocina natural e investigación.
- Cocina de vanguardia.
- Aunque todo mundo creería que son los pescados y los mariscos, la vida me llevó por ese camino y aprendí mucho pero no necesariamente es mi interés más grande. A mí me gusta mucho la parte sensorial: visual y de texturas. Como lograr texturas diferentes sin irme a vanguardia porque lo sensorial se ve desde la cocina casera y como esta se enlaza con las emociones. Es la expresión tanto de los sentidos como de las emociones.
- Hasta hace poco tiempo era repostería, pero después de hacer un análisis me di cuenta que es la alimentación. La gastronomía tiene un componente filosófico y trascendental que muchas culturas han tratado entender y ese es el tema en el que estoy tratando de trabajar.

**Palabras clave:** Investigación, cocinas de vanguardia, sensorial y natural, la alimentación y su componente filosófico.

### **¿De qué hablan los cocineros?**

- De comida, todo el tiempo de comida.
- Hablamos de cocina.
- Hablamos de comida. Pensamos, comemos, dormimos en comida

**Palabras clave:** Comida y cocina.

### **¿Cuál es el significado de la gastronomía para ustedes?**

- Esa pregunta me la vengo haciendo hace rato. La gastronomía tiene que ver con lo trascendental. Tiene que haber algo trascendental, sino sería igual comer arroz con una salchicha que un plato muy elaborado. Para mí la gastronomía es la relación del ser humano con el entorno y sus alimentos. Es la relación del ser humano, el entorno que le pudiéramos llamar alimentos y el pensamiento de cómo transformar esos alimentos.
- Cuando estuve haciendo la especialización hubo un momento que nos hicieron esa pregunta y fue complicado, yo le resumo en una sola palabra: alquimia, es la transformación de cualquier producto, como nosotros podemos tomar un producto transformarlo y generar otro diferente, para mí eso es gastronomía.
- Si tuviera que definirlo como cualquier otro quehacer, yo lo pondría como disciplina. Para mí es una disciplina que transversaliza la vida del ser humano. Un arquitecto no todo el tiempo está hablando de arquitectura y un médico no siempre está hablando de medicina, a nosotros nos transversaliza la comida desde el nacimiento

hasta la muerte. Para mí es una disciplina que transversaliza el resto de quehaceres. La gastronomía hay que ponerla en un punto muy alto, es muy desagradable ver ese desprecio por la profesión de cocinero y por eso digo esa palabra disciplina porque para mí es algo demasiado alto y no se aprende a ser un bueno cocinero de un día para otro.

- Para mí es una filosofía de vida. Es lo que pienso, a lo que me dedico, es mi pasión. Yo primero estudie gastronomía y después nutrición, pero no para ser nutricionista, sino para meterle ese conocimiento a la gastronomía.
- Yo creo que en la gastronomía intervienen la alimentación y un proceso consciente. La digestión por ejemplo no sería gastronomía. Es todo eso que el hombre hace consciente para transformar un alimento, en un sentido amplio la gastronomía también es la cocina de la casa, también fue ese asunto de descubrir como el trigo se podía convertir en pan.

**Palabras clave:** Algo trascendental, relación del ser humano con los alimentos, alquimia, es una disciplina, presente en toda la vida del hombre, filosofía de vida, pasión, lo que el hombre hace consciente para transformar el alimento.

### **¿Cuál es el significado del proceso de enseñanza aprendizaje para ustedes?**

- Yo creo que es algo que trasciende. Yo he estado en varios restaurantes, fui cocinera de la embajada de Colombia en México y dentro de todos esos quehaceres, el más bonito es la educación porque trasciende al estudiante y hasta

tiene un contexto social. No es creer que cambiamos vidas, pero si contribuimos a dar oportunidades diferentes.

- Es el ser humano aprendiendo a reconocer su entorno. Es aprender para qué sirve un ingrediente y como soy capaz de transformarlo y aprender a utilizarlo. Yo tuve un profesor que nos decía esto te va pasar en la vida real y tal cual fue. Todos tuvimos un docente que alguna vez nos dijo te equivocaste, te fue muy mal, pero vuélvelo hacer y eso nos enseñó y entonces el docente dejo esa marca.
- La relación maestro-aprendiz sigue estando ahí es súper importante.

**Palabras clave:** Trascender al estudiante, dar oportunidades, aprender a transformar y utilizar los ingredientes, relación maestro aprendiz.

### **¿Describa a un cocinero del Colegio Mayor de Antioquia?**

- Bohemio.
- Coloquial.
- Locos.
- Desorganizados.
- Charlatán.
- Manuales.
- Artistas y creativos.
- Activos.

**Palabras clave:** Artista, creativo, activo, bohemio.

### **¿Cómo son las relaciones entre los cocineros?**

- De compinches. La cocina tiene eso, aunque el del lado sea mala persona se tiene que tener comunicación, se debe trabajar en grupo. Es un comportamiento de manada.
- Las relaciones trascienden el espacio físico de la cocina, son muy amigos y unidos, se cubren la espalda cuando se equivocan. Cuando están por fuera de su actividad laboral se sigue viendo ese comportamiento, si esta uno están todos. Como que actúan en bloque.
- Somos como más informales. Al no poder maquillarnos o vestarnos creo que somos más reales, estamos más desnudos por así decirlo y eso hace que nos tratemos de una manera más informal y calmada, mucho más real probablemente.
- Yo lo veo como una manada. Como una familia en la que hay peleas y disgustos, pero donde el uno no puede vivir sin los otros
- Alguna vez una profesora del área de salud fue a mi clase y al ver como se comportaban los estudiantes de gastronomía era un poco asustada y me preguntaba que si siempre eran así. Cuando yo fui al salón de ella era unas mujeres delicadas y en silencio mientras que en las cocinas es como en una plaza de mercado. Yo creo que esa es la mejor expresión de cómo nos relacionamos.
- Pasa por la confianza. Son mucho más cercanos los estudiantes y los docentes en gastronomía que en otras áreas

**Palabras clave:** Compañerismo, comportamiento de manada, amistad, relaciones estrechas que trascienden el ámbito laboral, solidarios, informales, familia, confianza, cercanía.

**¿Qué normas existen relacionadas con la gastronomía en la IUCMA? ¿Identifica algún tipo de norma informal? ¿Cuál?**

- “Malicia indígena” yo creo que esa es una de las normas por que la perspectiva del estudiante es muy diferente, este no se rige por todas las normas. El docente tiene que entender al estudiante y saber qué hacer para que responda.
- En la distribución del trabajo en las mesadas hay una distribución de tareas y una especie jerarquía.
- En cuanto a normas informales, hay como un comportamiento común que no existe en los reglamentos: los estudiantes le deben colaborar al profesor a recoger los ingredientes en el economato, ellos lo tienen como norma. Lo hacen por colaborar y vuelve y surge la palabra cercanía como protagonista.
- Si un estudiante no hace bien sus tareas en el equipo de trabajo, hay compañeros que no le dan trascendencia a esto y le colaboran para que todo salga bien. Esto se da incluso entre compañeros de distintos equipos de trabajo. Es como un trabajo en equipo en el que todos ganamos o perdemos.
- En el Colegio Mayor hay una diferencia con respecto a otras instituciones. Yo estudie en otra institución y allá el trabajo en equipo no se ve mucho, cada alumno responde por sus preparaciones y usualmente se trabaja mirando a la pared. Aquí se ve mucho ese trabajo en equipo, por ejemplo, todos se comprometen en que se

entregue el laboratorio limpio mientras que en la otra institución se volaban para no tener que hacer aseo.

- Con respecto al comportamiento es como una manada y al que no va con la manada lo sacan.
- Al igual que los estudiantes, los profesores forman una manada. En la manada nos cuidamos entre todos y formamos un grupo que busca que todo salga bien, si alguien falla toda la manada se resiente.
- Una norma informal es la cercanía y que se necesita de una aprobación para pertenecer a la organización. Hablando en términos profesionales se necesita estar apadrinado. También hay comportamiento comunes asociados a probar las comidas eso da seguridad y la tranquilidad de que todos estamos hablando el mismo idioma. Estos comportamientos solo los veo en gastronomía.

**Palabras clave:** Malicia, distribución de tareas, colaboración entre profesores y alumnos, trabajo en equipo, exclusión de la manada, necesidad de aprobación para pertenecer a la organización, probar las comidas.

### **¿Qué mecanismos de control existen en la gastronomía?**

- Yo creo que todo es inconsciente, es una manada y estas actúan inconscientemente. Las personas que no son de gastronomía ven a los cocineros y piensan que bueno estar allá. Yo creo que es un efecto inconsciente es como cuando en el colegio se habla de los estudiantes populares, yo creo que es como un mecanismo de control.

- En los grupos cada quien sabe su rol, se comunican y cada uno va tomando su puesto y va ejerciendo en pro del bien hacia la comunidad.

**Palabras clave:** la manada y el grupo se auto controla.

### **¿Qué tan cómodos están ustedes en la IUCMA?**

- Uno se siente cómodo con lo conocido. Yo puedo decir que me siento cómoda e incómoda con diferentes aspectos de la institución. Con el equipo de trabajo me siento cómoda, yo soy la nueva pero no me siento así. Cuando yo era de cátedra usualmente entraba a sala de profesores cuando llegaba o salía de clase. Como en todo trabajo cuando te sacan de tu zona de confort te sientes incomoda, cuando me asignan tareas a las que no estoy acostumbrada me siento incomoda en el marco de la tarea mas no con la institución y mis compañeros.
- Hemos construido un grupo. Yo llevo más de un año y el grupo ha cambiado unos van y otros vienen, pero siempre se trabaja muy bueno, hemos hecho un grupito muy interesante. Con que de pronto no voy, es que hay que enfocarse más en las habilidades de cada persona, porque todos no servimos para todo y eso me parece fundamental, algunos tenemos habilidades en ciertas cosas y podemos potencializarlas. A veces nos mezclan con los de turismo y deberíamos enfocarnos más en gastronomía y darle más valor a esta, obvio tenemos mil años luz de desventaja versus a turismo, pero nosotros podemos potenciar lo nuestro
- Yo llegue con veintitrés años a ser docente y tenía ese paradigma mental de que parezco un estudiante y me sentía como si lo fuese pero al relacionarme con los

otros profesores esto cambio. Como yo soy de cátedra, no tengo escritorio en la sala de profesores y me toca trabajar en la sala de cátedra y uno se siente algo incómodo porque los profesores son de otras profesiones y tienen otros temas de conversación entonces como que quisieras estar más cercano a los cocineros. Es un tema de paradigmas mentales, uno quiere tener relación con gente que tenga los mismos intereses.

- Yo tengo sentimientos encontrados. Yo había dictado cursos, pero no a nivel universitario y siento mucha presión por el nivel universitario porque sabes que para estar acá se te exige que rápidamente tienes que dejar de ser profesional, entonces rápidamente te toca cualificarte más. Yo no veo para qué cualificarme más si mi oficio no es tanto teórico si no desde la experiencia, pero cuando acumulas experiencia a la luz del sistema educativo eso no sirve entonces te toca invertir el tiempo quizás en una maestría y es sería como perderlo y me genera un poco de contradicción. Lo otro es que ser docente tan joven genera también una contradicción porque yo digo que debería estar más en las cocinas, pero también estoy muy agradecido porque la experiencia de ser docente te abre las puertas en muchísimos lugares.
- En el tiempo que llevo en el Colegio Mayor yo creo que es cuando estoy más cómoda. Uno va cogiendo un poquito de experiencia y entonces hay más claridad en relación a los procesos. El tema de la investigación a mí siempre me ha apasionado y he estado desempeñándome mucho en esa área y eso me va dando comodidad. Me va fortaleciendo y dejando las bases y razones claras.

**Palabras clave:** Comodidad con el equipo de trabajo, contentos con la institución y sus funciones docentes. Incomodidad con tareas nuevas ajenas a la cocina y la presión del mundo académico.

**¿Cómo se dan las relaciones de poder en la gastronomía? ¿Quién tiene el poder entre los cocineros?**

- El poder lo tienen el profesor investigador y el profesor de planta obviamente por la experiencia y el conocimiento, no solamente por la antigüedad sino también por el conocimiento desde lo educativo.
- El decano va tomando ideas de todos y sugiere que hacer, pero yo me inclino más porque el poder lo tiene el profesor investigador.

**Palabras clave:** Profesor investigador y profesor de planta tienen el poder, el conocimiento de lo educativo da poder.

**¿Qué cambios se han presentado en la gastronomía en la IUCMA? ¿Cómo les han parecido estos cambios? ¿Qué opinan de ellos?**

- La acreditación de alta calidad.
- La creación del programa profesional.
- Muchos cambios en infraestructura y recursos. Cuando yo estudie, para mis exámenes finales traía mis ingredientes y trataba de que fuera lo mejor, ahora no se si tanto recurso sea bueno ya que a los estudiantes se les da y llegan como a cierta

pereza. Todos esos cambios de mejoramiento han servido un montón, pero eso también debe tenerse en cuenta

- En relación a los procesos que se han emprendido y que afortunadamente han salido exitosos. Yo creo que todos hemos respondido a la hora de que nos asignan una actividad y debemos mostrar resultados. A veces hay actividades que no comparto porque a un profesor experimentado lo envían a preparar comida para algún evento, yo creo que esa fue como la rebeldía más grande que he demostrado en el Colegio Mayor, pero a la hora de la verdad conciliamos y nos adaptamos. En un momento dado si nos quejamos, pero toca seguir.

**Palabras clave:** Cambios: acreditación de alta calidad, creación del programa profesional, mejores recursos e infraestructura. Respuesta positiva al cambio

### **¿Qué es adecuado entre los cocineros? ¿Qué es inadecuado?**

- Para el grupo del Colegio Mayor de Antioquia, es algo coloquial, pero adecuado comer empanada e inadecuado comer ensalada.
- Pero para mí no seguir el grupo sería inadecuado.
- Yo creo que hay un pensamiento joven. Aunque no todos son jóvenes en edad tienen un pensamiento joven, eso es adecuado. En otra institución ser joven se sentía un poco incómodo, aquí es algo adecuado
- Yo creo que inadecuado es llevar mal el uniforme.
- Inadecuado es no cocinar con los estudiantes, sería inadecuado solo estar dirigiendo.

- Inadecuado es no adaptarse a todo, ser como muy delicado. Adecuado es que todo te guste.
- Adecuado es ser todoterreno. Siendo un gastrónomo te toca ser todo terreno sino busque otra profesión.
- Adecuado es probar todo sin preguntar
- Yo soy vegetariano hace como un año y pienso que es algo inadecuado para la perfección del cocinero porque mucho de la cocina gira entorno la carne, entonces ser vegetariano es como raro.
- Yo he pensado lo mismo, también soy vegetariano y creo que es adecuado para para cualquier persona, pero para un cocinero vegetariano es complicado.

**Palabras clave: Adecuado:** comer de todo, pensamiento joven, probar sin preguntar, adaptarse. **Inadecuado:** ser vegetariano, no seguir al grupo, llevar mal el uniforme, no cocinar con los estudiantes

### ¿Cuál es el significado de invitar a probar al alguien?

- Para mí es como desnudarse, es como entregarle mi celular que es donde manejo las conversaciones más personales. Esta semana invité al profesor investigador a una clase y me fui con pena porque sacaron unos platos horribles.
- Es muy importante, es como demostrar y evaluar la capacidad

**Palabras clave:** ponerse en manos del otro, demostrar y evaluar la capacidad.

## Capítulo 5: Análisis de Resultados

Los principales resultados se presentan a continuación, clasificados según sean de directivos, estudiantes o profesores

**Directivos:** Los entrevistados describen la organización de la gastronomía en la IUCMA como un grupo humano consolidado como equipo y muy apasionado por la cocina y todo lo referente a la comida. Enfocados en lo empírico y buenos en la práctica, pero con escasa formación académica. Impera un régimen tipo militar pero paradójicamente son vistos como indisciplinados y desarticulados. **Estudiantes:** para estos, es una organización fuerte, sólida y creativa dedicada a la generación de conocimiento en la cocina colombiana. El término apasionados también es mencionado por los estudiantes. **Profesores:** Consideran la organización de la gastronomía como un grupo de personas fuerte y cohesionado con gusto por la cocina que tiene como características ser creativos e innovadores y cuyo objetivo es formar artistas de la cocina. Destacan la cercanía entre los distintos componentes de la organización.

**Directivos:** Como razón de ser de la organización plantean: dar relevancia a la gastronomía a través de la generación de conocimiento y la multi disciplinariedad, buscando el rescate y la re conceptualización de conocimientos ancestrales y tradiciones culinarias. **Estudiantes:** sus respuestas coinciden con los directivos agregando la formación de profesionales competentes. **Profesores:** Consideran que gira en torno a la profesionalización de los cocineros a través de la generación de pensamiento, la innovación y la investigación.

Se identifica la construcción de una representación común de la realidad de la organización en torno a aspectos como grupo fuerte y consolidado, con pasión por la cocina y que tiene como objetivo la generación de conocimiento y la profesionalización de los cocineros. Esto último pone de manifiesto que la educación empieza a ser parte de la rutina de los cocineros

**Directivos:** En cuanto a formas de enseñanza perciben un modelo conductista e instruccional con énfasis en la práctica y la experimentación. En menor medida hablan de construcción de conocimiento y entendimiento del alimento. Al comparar con otros programas encuentran grandes diferencias debido a que la formación en gastronomía está muy centrada en la práctica y el trabajo por competencias, existe gran cercanía entre profesores y estudiantes y el lado artístico e irreverente tanto de profesores como estudiantes. Así mismo manifiestan verlos más apasionados en comparación con personas de otros programas. **Estudiantes:** plantean que las clases teóricas son iguales a las de cualquier programa mientras que en las de cocina predomina el ejercicio práctico y el acompañamiento del docente lo que a su juicio es diferente a lo que ocurre en otras áreas de conocimiento. **Profesores:** Es una enseñanza basada en la práctica con énfasis en el ensayo y error. Mencionan también la fundamentación teórica buscando una práctica fundamentada que de estructura al conocimiento gastronómico. Perciben diferencias significativas con respecto a otras áreas de estudio debido a que en la cocina es posible hacer tangible el producto, nada es exacto y el componente vocacional y emocional de esta. El componente de pasión tanto de

estudiantes como de docentes hace que la relación con respecto al proceso de enseñanza y aprendizaje sea diferente.

La llegada de “Los Cocineros” a la organización de educación superior ha generado su involucramiento en una realidad nueva sin perder sus particularidades. Consideran diferente la enseñanza de la gastronomía por su énfasis en la práctica y el ensayo y error, pero involucran aspectos propios de la educación superior como la generación de conocimiento y la fundamentación teórica. En el proceso instruccional parece seguirse conservando el enfoque de artesanía y de maestro – aprendiz lo cual se ve evidenciado en el componente vocacional y de pasión de estudiantes y profesores y la cercanía entre estos.

**Directivos:** Consideran que “los cocineros” se interesan por temas asociados a la culinaria como la cocina tradicional, repostería, ingredientes y nuevas tendencias. También se menciona interés por la vinculación con el exterior y en menor medida la investigación. **Estudiantes:** La respuesta difiere en gran medida de las de los directivos ya que estos identifican como sus áreas de interés la investigación, la parte administrativa asociada a la gastronomía y los temas nutricionales. En lo que hay coincidencia es en la cocina tradicional como principal tema de interés. **Profesores:** Como áreas de interés plantean la investigación, la alimentación y sus diversos componentes y nuevas tendencias culinarias como: vanguardia, sensorial y natural. No hay mencionan por parte de estos de la cocina tradicional.

**Directivos:** Al indagar por ideas que comunican, mencionan un discurso que consideran operativo y gira en torno a la cocina y la cotidianidad asociada a esta. No identifican un discurso asociado a temas académicos. **Estudiantes:** Entre estos hay una opinión generalizada que sus conversaciones y en general lo que comunican siempre está asociado a la comida y la preparación de esta. **Profesores:** Coinciden plenamente con los estudiantes en que su conversación tiene como tema la comida y la cocina.

“Los cocineros” tienen un discurso propio que da cuenta del significado de su vida cotidiana. Dicho discurso está fuertemente asociado a la cocina y la comida, pero empieza a trascender a la educación específicamente en lo relacionado con la investigación. La forma en que manejan su lenguaje y discurso es prueba de la construcción de su organización ya que como se pudo corroborar en las observaciones, sus conversaciones tanto en grupos formales como informales, giran en torno a su quehacer situación que los diferencia de otras personas de la IUCMA

**Directivos** Manifiestan identificar varios rituales entre los cocineros entre los que cabe mencionar: el régimen militar con el que se desarrollan las clases, la presentación personal y el uso del uniforme, la relación con los utensilios de cocina y la pasión con la que asumen su profesión. **Estudiantes:** Hay coincidencia en los rituales asociados al uso del uniforme y utensilios y surgen otros como el uso de tatuajes asociados a la cocina, compartir la comida y probar los platos y la importancia del “mise en place”, que es la preparación previa de ingredientes y utensilios antes de empezar a cocinar.

**Directivos:** En lo referente a significados en cuanto a la gastronomía en general, consideran que la perciben como una forma de arte e innovación que les permite expresar una habilidad y experimentar con los alimentos. En lo que respecta al proceso de enseñanza y aprendizaje, el significado lo plantean desde dos perspectivas, una más emocional donde se habla de transmitir el amor por la cocina y expresarse a través de esta; y otra más racional centrada en transmitir y generar conocimiento.

**Estudiantes:** Le dan un significado más amplio a la gastronomía que trasciende la preparación, lo plantean más en el ámbito de lo social con aspectos como relaciones humanas, historias y recuerdos, amor y expresarse a través del alimento. **Profesores:** Para estos la gastronomía es una disciplina que estudia la relación del ser humano con los alimentos y su transformación, la consideran presente en la vida del ser humano y con un importante componente de pasión. En cuanto al proceso de enseñanza y aprendizaje ven su significado como transmitir conocimientos que le permitan al estudiante transformar y utilizar los ingredientes en el marco de una relación maestro aprendiz buscando darle oportunidades profesionales y personales.

Al involucrase e indagar en el fenómeno cotidiano de los cocineros se identifican rituales y significados propios. Los uniformes y utensilios trascienden su uso como herramienta y son indicio de la pasión y orgullo con la que asumen su profesión. A lo largo de la investigación se evidencia la importancia que tiene para los cocineros el acto de probar la comida, convirtiéndose este en su principal ritual

Se ha dado un proceso de construcción de significado propio de la gastronomía y la enseñanza de esta, significado que trasciende la culinaria ubicándose en el marco de las relaciones sociales y la transformación del alimento, esto es un indicativo de como la universidad ha transformado la realidad de “Los cocineros” y nuevamente da cuenta de la construcción de su propia organización que no responde solo a la lógica de la cocina ni a la de la educación, se podría decir que se encuentra en un punto intermedio entre las dos.

**Directivos:** Las relaciones entre los cocineros se perciben como muy cercanas donde hay gran fuerza de los grupos informales y están determinadas por confianza, dialogo, amistad y afecto. **Estudiantes:** En general sus respuestas concuerdan plenamente con las de los directivos describiendo unas relaciones en el marco del compañerismo y la solidaridad, aunque se mencionan aspectos negativos como el egoísmo y la egolatría. Nuevamente surge el concepto de cercanía entre profesores y alumnos. Tratando de profundizar sobre este aspecto se les pidió que explicaran la razón de la fuerte reacción de los profesores ante el error en la preparación de algún plato y se recibieron respuestas como: nos están preparando para el mundo real, se preocupan por los estudiantes y por la amistad que existe. **Profesores:** Existe consenso con estudiantes y directivos, consideran que las relaciones trascienden el mundo laboral y están determinadas por compañerismo, amistad, solidaridad y confianza. Se habla de un comportamiento de manada.

Las relaciones están determinadas por la confianza y la cercanía. Al observar las actividades de la organización se identifican relaciones estrechas sin importar que sean estudiantes, profesores o directivos, parece no existir un sentido jerárquico estricto y nuevamente surge el grupo informal como determinante. Parecen conformar un grupo con características de manada con el que se sienten identificados.

**Directivos:** Al pedirles que describan la visión que tienen de los cocineros de la IUCMA, hay consenso que el término que mejor los describe es apasionados por la cocina y todo lo que esta conlleva: preparaciones, utensilios y uniformes. Los consideran con poca vocación investigativa y activos para la vinculación y la extensión.

**Estudiantes:** Describen a los cocineros como apasionados, alegres, locos, desordenados, impulsivos y egoístas. También mencionan que se identifican a simple vista. **Profesores:** Se ven a sí mismos como artistas, creativos, activos y bohemios.

La visión que tienen de sí mismos y de sus iguales es coincidente, puede decirse que existe una visión común que se proyecta al resto de la organización de educación.

**Directivos:** Consideran que los programas de gastronomía son los que más normas tienen al interior de la IUCMA ya que responden a regulaciones del gobierno para la producción de alimentos, instructivos del sistema de gestión de calidad y reglamentos específicos del programa que regulan el comportamiento en las cocinas, la presentación personal y la forma de dar la clase. En cuanto a normas informales se menciona el régimen militar en las clases y respeto por utensilios e ingredientes.

Finalmente se habla de la importancia de compartir la comida e invitar a probar y como esto toma el estatus de norma entre “los cocineros”. **Estudiantes:** Identifican las mismas normas que los directivos. **Profesores:** En cuanto a normas, sus respuestas giran en torno a lo informal, principalmente hablan del trabajo en equipo y colaborativo donde cada integrante asume un rol específico y debe ser recursivo para el logro de los objetivos. El pertenecer al grupo informal y el probar las comidas toma estatus de norma.

Los programas de gastronomía tienen muchas normas formales debido a su relación con la producción de alimentos, los procesos de aseguramiento de la calidad y de registro de alta calidad. Por otro lado, se identifican normas informales no explícitas relacionadas con explicaciones culturales.

**Directivos:** Los mecanismos de control se pueden clasificar en dos. Los institucionales y comunes a otros programas como: el proceso de evaluación docente y los reglamentos académico y docente; y los informales asociados a los gustos culinarios comunes y la fortaleza del grupo informal. **Profesores:** Desde su perspectiva el grupo se auto controla teniendo como sanción la exclusión de la manada

Se identifican mecanismos que controlan la conducta determinados por la organización informal y que tienen como sanción la exclusión de esta. No se identifican sanciones formales lo que demuestra la existencia de un proceso de institucionalización de la organización.

**Directivos:** Perciben que los cocineros están muy cómodos en la organización ya que se ven contentos con lo que hacen, trabajan por vocación y expresan sentirse orgullosos de la IUCMA. Por otro lado, consideran que la presión de lo académico les genera angustia y que presentan incomodidad cuando tienen que realizar actividades por fuera de la cocina. **Estudiantes:** Expresan sentirse muy cómodos, felices y motivados al aprendizaje. **Profesores:** Manifiestan estar muy cómodos con el equipo de trabajo, la IUCMA y sus funciones docentes. Se sienten algo incómodos con tareas nuevas ajenas a la cocina asociadas a proyectos de extensión y actividades administrativas

Los miembros están cómodos con la organización lo que es un indicador de su aceptación

**Directivos:** No ven fuentes de conflicto. Las relaciones se dan en un marco de armonía y construcción colectiva. Consideran que no hay liderazgo por parte de los cocineros y que este es ejercido por parte del decano o el profesor investigador que no tienen formación en gastronomía. **Estudiantes:** En cuanto a poder, mencionan que lo tienen personas específicas como el profesor de planta, el profesor investigador, el decano, la coordinadora del programa y el personal del economato. **Profesores:** Al igual que los directivos no perciben que exista conflicto. Manifiestan que el poder lo tienen el profesor investigador y el profesor de planta por su experiencia y conocimiento de lo educativo.

No hay conflicto. Si bien el decano ejerce un poder formal este es acatado y compartido por el grupo además se identifica poder informal por parte de miembros de la organización. “Los cocineros” se auto regulan y se presenta un liderazgo colectivo.

**Directivos:** No identifican cambios significativos. Mencionan nuevos docentes con perfil profesional y mayor fundamentación teórica, cambios en el currículo y en infraestructura. Consideran que hay una respuesta positiva frente al cambio y que en líneas generales no se presenta resistencia, no obstante, consideran que hay temor cuando los sacan de las actividades asociadas a la cocina. **Estudiantes:** En lo que respecta a los cambios, se refieren a ellos de manera positiva, hablan de mejoramiento en infraestructura, presupuesto y cuerpo profesoral. Así mismo mencionan la acreditación de alta calidad como un cambio trascendental en la organización.

**Profesores:** Identifican cambios todos positivos: acreditación de alta calidad, creación del programa profesional, mejores recursos e infraestructura. No presentan resistencia al cambio.

No se presenta resistencia al cambio, en general “Los Cocineros” se adaptan a este, siendo esto un indicio de que el proceso de institucionalización todavía es incipiente. Es importante anotar que los cambios presentados han sido pocos y asociados a mejoras en infraestructura y currículo.

**Directivos:** Lo adecuado para “los cocineros” de acuerdo a las repuestas de los entrevistados son las relaciones informales fuertes, probar las preparaciones y estar informado del mundo de la cocina. También se menciona el trabajo en equipo y trascender la culinaria en una perspectiva académica. Como aspectos inadecuados: no tener buenos utensilios y no darse a conocer en el entorno gastronómico. **Estudiantes:** Consideran adecuado el respeto por los utensilios de los otros y el compartir las preparaciones. Lo inadecuado está asociado a la higiene y la presentación personal como: tener barba, llevar mal el uniforme o dejar algo sucio. También manifiestan que no compartir las preparaciones sería visto por los cocineros como algo inadecuado. **Profesores:** Es adecuado tener un pensamiento joven, adaptarse a múltiples circunstancias, comer de todo y probar sin preguntar. El invitar a probar es importante y muy adecuado ya que tiene como significado el ponerse en las manos del otro y demostrar y evaluar capacidad. Inadecuado es no seguir al grupo, no cocinar con los estudiantes y llevar mal el uniforme. Finalmente mencionan que ser vegetariano si bien no es inadecuado presentaría problemas para pertenecer a la profesión y a la organización.

**Directivos:** En cuanto a restricciones generadas por el colectivo mencionan la importancia de pertenecer al grupo informal, esto está relacionado con las sanciones, que giran en torno a la exclusión de los grupos informales y sus actividades.

**Estudiantes:** Nuevamente surge la exclusión de los equipos de trabajo como la principal restricción. **Profesores:** Su respuesta coincide en que la principal restricción la ejerce el grupo informal o manada teniendo como sanción la exclusión de esta.

Se identifican patrones a seguir generados por el colectivo y contruidos socialmente. Al indagar por aspectos adecuados e inadecuados hay claridad y consenso y la mayoría de estos se han construido en el grupo informal.

## Conclusiones

Al involucrarse en la cotidianidad de “los cocineros” se identifican ritos y dinámicas laborales propias que le dan vida a la organización y que se convierten en evidencia de su construcción social.

En “los cocineros” se está presentando un proceso de construcción colectiva y una representación común de una organización particular al interior de la IUCMA, aspectos como la configuración de un grupo fuerte y consolidado, la forman común en que la describen como creativa e innovadora tanto profesores y estudiantes como directivos, los códigos de presentación personal y la forma en que se relacionan estudiantes y docentes dan cuenta de ello. Existe consenso en que la razón de existencia de la organización es la generación de conocimiento en torno a la gastronomía y la cocina colombiana y la profesionalización de los cocineros.

*“Paradójicamente a lo institucional y formal la gastronomía no maneja los mismos parámetros o esquemas”*

*“la planta docente es muy cercana a los estudiantes entonces de alguna manera eso va creando como una característica particular”*

*“Yo describiría una organización muy pujante (...) y sobre todo con amor y pasión por la cocina”*

*“Generar un pensamiento alrededor de la gastronomía en el estudiante. Si la universidad logra generar un pensamiento crítico e innovador, cuando el estudiante salga va poder enfrentarse a cualquier situación”*

En cuanto a la forma en que se comunican, en el marco del proceso instruccional y de enseñanza aprendizaje se identifican también particularidades debido al importante contenido práctico de la enseñanza de la cocina y la posibilidad de hacer tangible el producto final. El alto componente de vocación y pasión por la profesión hace que la relación con el acto pedagógico sea diferente con respecto a otros programas.

*“Se aprende haciendo, la práctica es fundamental”*

*“Como cocineros tenemos a favor que desde el primer momento estamos con las manos en la masa. Es la posibilidad de hacer tangible el producto”*

*“Tenemos algo muy claro que es una profesión que se vive desde las emociones”*

Tienen un discurso común y particular muy asociado a la cocina, pero se empieza a evidenciar como este se ve permeado por aspectos de la educación como la investigación; y culturales y sociales que trascienden la culinaria. En cuanto a conversaciones y temas de los que hablan es muy evidente que todo gira en torno a la comida y la pasión que esta les produce.

*“La gastronomía tiene un componente filosófico y trascendental que muchas culturas han tratado entender y ese es el tema en el que estoy tratando de trabajar”.*

*“El interés mío desde que entre el primer semestre a la universidad ha sido la investigación de la cocina colombiana”*

*“Primero que todo de comida, porque hasta un almuerzo que traigan es analizado”*

*“Se habla todo el día de comida: de vinos y cerveza y lo que nos gusta comer”*

Hay rituales y ceremonias propias de la organización de “Los cocineros” que los diferencian de los otros actores de la organización educativa. El uso del uniforme y la trascendencia que le dan a este y la relación tan particular con utensilios e ingredientes son evidencia de ello. Así mismo el sentido que tiene probar la comida toma estatus de ritual ya que es parte de su identidad y tiene un significado de aceptación.

*“para mí el verdadero ritual es el momento en que un chef está comiendo y está contando como lo preparó, me quito el sombrero porque se le siente la pasión, lo que no podría darse en otros programas”*

*“Para mí el ritual más grande entre cocineros es el compartir. Compartir tanto comida como el trabajo, el esfuerzo y las ideas”*

Los cocineros han construido su propio significado de la gastronomía que va más allá de la preparación de recetas enmarcándola en lo cultural y artístico.

*“La gastronomía es historia y amor porque siempre relaciono mucho la alimentación con las relaciones humanas”*

*“La gastronomía es memoria, historia y estudio. Así no sea una ciencia, para mí es como una ciencia de los alimentos y de la tradición”*

En cuanto al significado de la gastronomía en el ámbito de la educación superior los docentes la ven centrada en la transmisión de conocimientos y la generación de

oportunidades laborales y personales para los estudiantes mientras que los directivos hablan de generación de conocimiento y creación de sentimientos por la cocina.

*“Es aprender para qué sirve un ingrediente y como soy capaz de transformarlo y aprender a utilizarlo”*

*“Ellos ven el proceso de enseñanza aprendizaje más con el corazón y el alma. La oportunidad de transmitir o preservar la cultura. El amor a la cocina está por encima de cualquier he modelo socio crítico o cualquier fundamentalismo epistemológico”*

Las relaciones entre “Los cocineros” están determinadas por la confianza, la amistad y el compañerismo. Son muy cercanos entre sí independiente de que sean estudiantes o profesores. Se describen así mismos como una manada y el grupo informal es fuerte y determinante.

*“En otros programas el profesor dicta y se va, en cambio aquí hay como más humanidad entre los profesores y el alumno, como más acercamiento. Más interés, como que se comparte conocimiento”*

*“Las relaciones trascienden el espacio físico de la cocina, son muy amigos y unidos, se cubren la espalda cuando se equivocan”*

Al pedirles que describan la visión que tienen de “Los Cocineros” se describen así mismos como creativos y alegres.

*“Nuestros cocineros son personas con un amplio conocimiento y una amplia vocación, amor y pasión por lo que hacen”.*

*“Los cocineros siempre se están riendo. Nunca están solos, son fácilmente identificables”.*

En cuanto a mecanismos de auto regulación, hay normas formales específicas para los programas de gastronomía, ya que por su actividad particular deben aplicar la normatividad para producción de alimentos y tienen reglamentos específicos que regulan el comportamiento en las cocinas y la forma en que se dan las clases prácticas. Así mismo se identifican aspectos informales que toman status de norma como son la importancia de pertenecer al grupo, el respeto por utensilios e ingredientes y el probar las comidas y el significado que esto tiene.

*“absolutamente todo lo de gastronomía está reglamentado”*

*“probar las comidas eso da seguridad y tranquilidad de que todos estamos hablando el mismo idioma. Estos comportamientos solo los veo en gastronomía”*

Los cocineros han desarrollado mecanismo de autocontrol en el marco del grupo informal.

*“El grupo informal trasciende lo académico impone cosas que si el otro no le camina es excluido y lo van aislando, son como excluyentes y muy drásticos”*

*“Yo creo que todo es inconsciente, es una manada y estas actúan inconscientemente”*

La auto regulación que han alcanzado se refleja en su comodidad con la organización. En general manifiestan estar felices y motivados y así lo perciben los

directivos. Los docentes manifiestan algún nivel de inconformidad cuando deben desarrollar funciones asociadas a la academia por fuera del quehacer culinario.

*“Se despierta con ganas de estudiar y lo motiva que sabe que va a venir a aprender”*

*“Acá me trasnocho y soy feliz y así no tenga que hacer un trabajo, lo investigo y soy como muy gomoso en eso, entonces eso demuestra que más que conforme, estoy feliz”*

*“Yo siento que tanto docentes como estudiantes se sienten orgullosos de estar acá”*

No se evidencian fuentes de conflicto. Se reconoce el poder formal por parte de del decano y se identifica poder informal por parte del profesor de planta y del profesor investigador que tiene como característica particular no tener formación en cocina.

*“el poder lo tiene todo aquel que tenga el conocimiento (...) lo rescatable ahí es que cuando son conocimientos en las mismas áreas no entran en una puja, si no que entran en una construcción”.*

*“El poder lo tienen el profesor investigador y el profesor de planta obviamente por la experiencia y el conocimiento”*

No se presenta resistencia al cambio y al indagarles por este sus respuestas son positivas.

*“Esa misma pasión por su arte y por su área lo lleva a estar de mente abierta a conocer cosas nuevas y entender nuevas cosas”*

*“Yo pienso que han respondido de manera positiva tanto los docentes como los estudiantes”*

*“Todos esos cambios de mejoramiento han servido un montón”*

*“En la mayoría de los casos el estudiante se pone contento”*

Las instituciones controlan la conducta humana y hay indicios de que se está desarrollando control social entre “Los cocineros”. Existe claridad y consenso en lo que es adecuado e inadecuado, se presentan restricciones generadas por el colectivo, sanciones morales y aspectos en común que identifican a los miembros de la organización.

*“viéndolos sentados en un auditorio y sin conocerlos, yo podría decir, quien es de administración y quien es de gastronomía”*

*“La principal sanción moral es sacarlo del equipo, no tenerlo en cuenta”*

*“Es adecuado el dar a probar lo que uno hace”*

Estas peculiaridades son evidencia de que “Los cocineros” han construido su propia organización al interior de la IUCMA, con una lógica particular que los hace diferentes a las personas de otros programas. Dicha organización no existe formalmente en la práctica y se ha desarrollado más en el ámbito de lo simbólico.

Al analizar su vida cotidiana se identifica un contexto social específico y una caracterización de una realidad propia que se encuentra en un punto intermedio entre la cocina y la organización de educación superior, por lo que puede concluirse que han

conformado su propia organización al interior de otra organización, la IUCMA. Sus rutinas se han enriquecido a medida que construyen una nueva realidad y han empezado a legitimarse en el marco de la educación superior. Así mismo han desarrollado un lenguaje y discurso propio derivado de su interacción social y patrones de relación.

En la organización de los cocineros se está dando un proceso de institucionalización según los planteamientos del Nuevo Institucionalismo Sociológico. Se han creado parámetros de acción colectiva y no se evidencia control social directo. Este proceso de institucionalización ha generado una lógica de acción que guía la organización y refleja una realidad socialmente construida en la que se han establecido significados propios. Los mecanismos de control se dan en los grupos informales definiendo aspectos adecuados e inadecuados comunes, que controlan la conducta.

Según lo anteriormente planteado se puede concluir que “Los Cocineros” conformaron su propia organización al interior de la IUCMA ya que son unidad social con objetivos y fines específicos. En ella existe una organización formal dedicada a la generación de conocimiento en torno a la gastronomía y una organización informal en la cual se construyen relaciones, creencias y valores. “Los cocineros” influyen la IUCMA y son influenciados por ella. Sus relaciones están determinadas por la confianza y han creado criterios de gobernabilidad que les permiten alcanzar legitimidad y el logro de objetivos, Se han proyectado a otras organizaciones y están participando en la solución de problemas

El presente trabajo reafirma de la idea que vivimos en mundo organizacional, y que las organizaciones pueden surgir de múltiples formas como es el caso que compete a esta investigación donde el surgimiento de una nueva profesión hace que sus actores: estudiantes y profesores se constituyan como organización al interior de una organización de educación superior.

Desde los Estudios Organizacionales se puede concluir que son un campo de conocimiento poderoso para el entendimiento de fenómenos al interior de la organización, que no se pueden medir con variables y desde la lógica positivista. Así mismo es importante anotar que el análisis de la gastronomía como organización dio pie a la IUCMA para considerar la creación un programa profesional (licenciatura). Dicho programa fue creado y puesto en marcha en agosto del 2018 con cuarenta estudiantes y los análisis desarrollados en esta tesis fueron utilizados para su justificación ante El Ministerio de Educación Nacional de Colombia

Finalmente quedan inquietudes que dan pie a futuras investigaciones en gastronomía y cocina desde la perspectiva de los Estudios Organizacionales. Una de ellas es abordar el entendimiento del espacio físico de la cocina y el fenómeno social que en ella se da desde un enfoque organizacional. Así mismo el abordaje del fenómeno de probar la comida como ritual y las relaciones y significado que se construyen a partir de este.

## Referencias Bibliográficas

- ACODRES - FPT. (2010). Operación de restaurantes en Colombia. Bogotá.
- Báez y Pérez de Tudela, Juan (2012), Investigación Cualitativa, Alfa y Omega Editores, México.
- Barba, Antonio (2013). "Conferencia: Administración, Teoría de la Organización y Estudios Organizacionales. Tres campos de conocimiento, tres identidades" en Revista Gestión y Estrategia, núm. 44 págs. 139 - 151
- Berger, Peter y Thomas Luckmann (2003), La construcción social de la realidad, Amorrortu Editores, Buenos Aires.
- Brillat-Savarin, Jean A. (2001). Fisiología del gusto. Barcelona: Óptima
- Bourdieu, Pierre (1991). "Men and Machines", en Advances in Social Theory and Methodology, K. Knorr-Cetina y A. Cicourel, comps. Routledge and Kegan Paul, Boston, pp. 304-318.
- Camargo-Borges, Celiane y Emerson K. Rasera, 2013, Social Constructionism in the Context Organization Development. Sage Open april- June, pp 1-7.
- Comisión Nacional Intersectorial de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (2015). Concepto de visita de registro calificado Programa de Tecnología en Gastronomía, Bogotá.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE-. (2011). Caracterización del empleo en la industria del turismo en Colombia. Bogotá.

- Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE-. (2014). Boletín de prensa. Cuentas anuales de servicios. Bogotá.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE-. (2014). Muestra trimestral de servicios. Bogotá
- De la Rosa, Ayuzabet, Notas de clase del curso Estudios Organizacionales I, Sesión 10 servido en Medellín, 2015.
- Desmarez, Pierre (1986) “La sociología industrial, heredera de la termodinámica del equilibrio” en Ibarra Colado, E. y Luis Montaña (Comp) Teoría de la organización, fundamentos y controversias, Universidad Autónoma Metropolitana - Iztapalapa. Pags 27 - 38
- Di Maggio, Paul y Powell, Walter (1999). El Nuevo institucionalismo en el análisis organizacional. Fondo de Cultura Económica, México.
- Di Maggio, Paul y Powell, Walter (1983). “The iron cage revisited: institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields” en American Sociological Review, Vol. 48 núm 2. Pags 147 - 160.
- Etzioni, Amitai (1975). A Comparative analysis of Complex Organizations. On Power, Involvement, and their Correlates. The Free Press. A Division of McMillan Publishing Co., Inc.
- Fernández, Eloy (1996), Alfred Chandler Jr. Escala y diversificación, Revista de Economía Aplicada Número 12, (vol. IV), pp. 167-170
- Flores, Rodrigo (2009). Observando observadores: Una introducción a las técnicas cualitativas de investigación social. Ediciones Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile. P. 121

- Foucault, Michel (1976), Vigilar y Castigar, Siglo Veintiuno Editores, pp. 5-44
- García Arnaiz, Mabel (ed.) (2011). Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios. Disponible en <http://llibres.urv.cat/>
- Geertz, Clifford, (2005), La interpretación de las culturas, Editorial Gedisa, Barcelona, pp. 19-59
- Gergen, Kenneth J. y Tojo Joseph, (1996), Organizational Science in a Postmodern Context, Journal of Applied Behavioral Science, No. 32, pp 356-378.
- Gergen, Kenneth (2005), “La Construcción Social: emergencia y potencial” en Construcciones de la experiencia humana, comp. Marcelo Pakman, Editorial Gedisa, Barcelona, pp139 - 179
- Gonzales-Miranda, D. R. (2014). Los Estudios Organizacionales. Un campo de conocimiento comprensivo para el estudio de las organizaciones. Innovar, 24(54), 43-58. <https://doi.org/10.15446/innovar.v24n54.46431>
- Granovetter, Mark (1985), Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness, The American Journal of Sociology, Vol. 91, No. 3, pp 481-510.
- Guerrero Omar, (2004), Del Gobierno de los Hombres a la Administración de las Cosas, La Revista del IAPUG, No. 7, Año 3, pp. 7-37
- Gutiérrez De Alva, Cecilia Isabel. (2012). Historia de la gastronomía. Red Tercer Milenio S.C.
- Hidalgo, David (2014), Gordon Ramsay: El diablo sale de la cocina. Revista In. Pags 80 – 84
- March, James G y Olsen, Johan (1976) Ambiguity and Choice in Organizations. Universitetsforlaget, Oslo, pags 10 – 37

- March, James y Olsen Johan (1997). El redescubrimiento de las instituciones. La base organizativa de la política. Universidad Autónoma de Sinaloa, México.
- Martínez, Miguel Alfonso (2003), Los orígenes de la teoría de la empresa, Cuadernos Empresa y Humanismo 88, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, Navarra, pp. 1-79
- Martins, I., Uribe, F., & Mesa, D. (2012). Contribución de la orientación emprendedora a la rentabilidad de las pymes: un análisis contingente considerando la función del entorno. Ecos de Economía, 16(35), 45-71.
- Mayo, Elton (1972). Problemas humanos de una civilización industrial. Nueva Visión, Buenos Aires, pags 65 – 99 y 155 – 170
- Meyer, John y Brian Rowan (1977). Institutionalized Organization: Formal structure as myth an ceremony” en The American Journal of Sociology. Vol 83. Num 2. Pp 340 - 363
- Merton, Robert K (2002) Teoría y Estructuras Sociales, Fondo de Cultura Económica, México, pags 275 – 286
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2009). Plan Indicativo de formación en turismo. Bogotá.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2010). Gastronomía sector de oportunidades. Bogotá.
- Montañó, Hirose Luis y Pedro C. Solís Pérez (2001).Modernidad e institucionalidad universitarias. Desafíos y transformaciones. Denarius, Revista de Economía y Administración Universidad Autónoma Metropolitana, Iztapalapa. núm. 3 págs 13 - 32

- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(3), 261-282.
- Prats, Joan Oriol (2003), El concepto y el análisis de la gobernabilidad, *Revista Instituciones y Desarrollo* No. 14-15, pp. 239-269
- Simon, Herbert, 1996, *The Sciences of the Artificial*, The MIT Press, Cambridge, Massachusetts, pp. 111-138
- Ran, Bing y Thimoty J. Golden, 2011, Who are We? The social construction of Organizational Identity through Sense-Exchange. *Administratration & Society*, 43 (4) pp 417-445.
- Ramírez Martínez, G., Vargas Larios, G., & De la Rosa Alburquerque, A. (2011). Estudios organizacionales y administración. Contrastes y complementariedades: caminando hacia el eslabón perdido. *Forum Doctoral*, 0(3), 7-51
- Rivera, Luis (2014). La cocina tradicional paisa. Fondo Editorial del ITM, Medellín. P. 14 – 17
- Roethlisberger, F.J. y Dickson, William (1966) *Management and the worker*. Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *International Journal of the Humanities*.
- Scott, Richard (2008). *Institutions and Organizations*. Sage. California.
- Solís, Pedro (2015), Notas de clase del curso de Estudios Organizacionales II.
- Taylor, Frederick (1997). “¿Que es la administración científica?” y “Principios de la administración científica”, en Merrill, Harwood, *Clásicos en Administración*, Limusa, México, pags 77 -107

- Taylor, S. y R.C. Bogdan (1989). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Paidós, Barcelona. P. 101
- Vélez Jiménez, L. M. (2013). Del Saber Y El Sabor. Un Ejercicio Antropofilosófico Sobre La Gastronomía. Escritos, 21(46), 171-200.
- Weber, Max (1991), La ética protestante y el espíritu del capitalismo, Premio Editora, México, pp. 1-137
- Weick, Karl (1976). Educational Organizations as Loosely Coupled Systems, en Administrative Science Quarterly, núm. 1, Vol 21, pages 1 - 19.
- Yin, R.K. (1994). Investigación sobre estudios de caso: Diseño y Métodos. Segunda edición. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Zucker, Linne (2001). "El papel de la institucionalización en la persistencia cultural" en Powell, Walter y Paul Di Maggio (Comp) El nuevo institucionalismo en el análisis organizacional, Fondo Cultura Económica, Colegio Nacional de Ciencias Políticas y Administración Pública, Universidad Autónoma del Estado de México, México, pages 126 – 153



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

## ACTA DE DISERTACIÓN PÚBLICA

No. 00198

Matrícula: 2153806245

LA GASTRONOMIA COMO  
ORGANIZACIÓN AL INTERIOR DE  
LA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA

En la Ciudad de México, se presentaron a las 9:30 horas del día 10 del mes de septiembre del año 2018 en la Unidad Iztapalapa de la Universidad Autónoma Metropolitana, los suscritos miembros del jurado:

DR. JUAN MANUEL HERRERA CABALLERO  
DRA. ZOILY MERY CRUZ SANCHEZ  
DR. CARLOS JUAN NUÑEZ RODRIGUEZ

Bajo la Presidencia del primero y con carácter de Secretario el último, se reunieron a la presentación de la Disertación Pública cuya denominación aparece al margen, para la obtención del grado de:

DOCTOR EN ESTUDIOS ORGANIZACIONALES

DE: CAMILO ERNESTO RESTREPO AYALA

y de acuerdo con el artículo 78 fracción IV del Reglamento de Estudios Superiores de la Universidad Autónoma Metropolitana, los miembros del jurado resolvieron:

Aprobar

Acto continuo, el presidente del jurado comunicó al interesado el resultado de la evaluación y, en caso aprobatorio, le fue tomada la protesta.

REVISÓ  
  
LIC. JULIO CESAR DE LARA ISSASI  
DIRECTOR DE SISTEMAS ESCOLARES

DIRECTOR DE LA DIVISIÓN DE CSH

DR. JUAN MANUEL HERRERA CABALLERO

PRESIDENTE

DR. JUAN MANUEL HERRERA CABALLERO

VOCAL

DRA. ZOILY MERY CRUZ SANCHEZ

SECRETARIO

DR. CARLOS JUAN NUÑEZ RODRIGUEZ