

LA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO: UNA TAREA URGENTE

Dra. PhD. Rosana Inés Mieres

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy-UNEY San Felipe, Yaracuy,
Venezuela
rosanamieres275@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-4903-7667>

MSc. Aryelis Linárez

Universidad Nacional Experimental del Yaracuy-UNEY San Felipe, Yaracuy,
Venezuela
alinarez@uney.edu.ve
<https://orcid.org/0009-0002-0591-6256>

Resumen

El patrimonio cultural inmaterial forma parte del acervo y herencia de las comunidades. Su estudio y valoración constituyen una tarea necesaria para la comprensión, sostenimiento y puesta en valor de la identidad, tradiciones y conocimientos trascendentes que hay que preservar para el equilibrio social, donde la academia tiene un rol preponderante. El presente ensayo tiene como propósito central, el reconocimiento y la valoración del patrimonio gastronómico, como una tarea inaplazable en los espacios de educación universitaria. El método de análisis que lo sustenta, es el hermenéutico, que ofrece, a decir de Quintana y Hermida (2019) una alternativa para investigaciones centradas en la exégesis de textos, desde un proceso dialéctico en el cual, el investigador navega entre las partes y el todo, logrando una comprensión adecuada del mismo que, desde lo fenoménico interpretativo, favorece el conocimiento para entender la importancia de las cocinas como parte del patrimonio cultural, centrados en el análisis de la visión de autores preponderantes, en relación a temas cruciales como la gastronomía, en su centralidad como patrimonio cultural inmaterial, la salvaguardia del patrimonio gastronómico y, finalmente, la experiencia particular del Centro de Investigaciones Gastronómicas y su vinculación con las cocinas patrimoniales de Yaracuy. Entre las conclusiones, se resalta la significación del patrimonio gastronómico como un elemento relevante para entender los referentes territoriales, la memoria social y las particularidades que definen a los grupos humanos desde la configuración de sus tradiciones, costumbres, creencias y comportamientos.

Palabras clave: *patrimonio cultural inmaterial, cocina, salvaguardia.*

Recibido: 11/06/2024

Aceptado: 14/10/2024

Revista In Situ/ISSN 2610-8100/Vol. 8 N°8/ Año 2025. San Felipe, Venezuela/ Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, pp. 238 - 245

VALUING GASTRONOMIC HERITAGE: AN URGENT TASK

Abstract

Intangible cultural heritage is part of the heritage of communities. Its study and valuation constitute a necessary task for the understanding, maintenance and enhancement of the identity, traditions and transcendental knowledge that must be preserved for social equilibrium, in which the academy has a preponderant role. The central purpose of this essay is the recognition and appreciation of gastronomic heritage as a task that cannot be postponed in university education. The method of analysis that supports it, is the hermeneutic, which offers, according to Quintana and Hermida (2019) an alternative for research focused on the exegesis of texts, from a dialectical process in which the researcher navigates between the parts and the whole, achieving an adequate understanding of the same that, from the interpretative phenomenal, favors the knowledge to understand the importance of cuisines as part of the cultural heritage, focused on the analysis of the vision of preponderant authors, in relation to crucial topics such as gastronomy, in its centrality as intangible cultural heritage, the safeguarding of the gastronomic heritage and, finally, the particular experience of the Gastronomic Research Center and its link with the patrimonial cuisines of Yaracuy. The conclusions highlight the significance of gastronomic heritage as a relevant element for understanding territorial references, social memory and the particularities that define human groups from the configuration of their traditions, customs, beliefs and behaviors.

Keywords: *intangible cultural heritage, cuisine, safeguarding.*

Introducción

El patrimonio gastronómico es parte esencial de la cultura de un país, de su historia, memoria y realidad socioeconómica. Por tanto, su comprensión y estudio reviste una mirada multifactorial e integradora siendo, desde algunos años, una tarea impostergable. Borrega Reyes (2021), señala:

En la actualidad, los estudios sobre el patrimonio gastronómico y alimentario han experimentado una mayor orientación hacia los componentes culturales sobre los tradicionalmente trabajados: los nutricionales. Desde 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) empieza a reconocer, mediante declaratorias, estos tipos de patrimonio, lo que ha venido a poner en evidencia la creciente importancia del contexto sociocultural. No sólo es un patrimonio significativo por sus valores sociales e identitarios, sino que es visto como estrategia de desarrollo fundamentalmente a través de su aprovechamiento (p.2).

Se desprende de esta cita, el viraje que ha sufrido la discusión sobre el patrimonio y el alcance que este tiene en la actualidad y, al mismo tiempo, se pone de relieve la importancia y trascendencia que tiene el patrimonio gastronómico para la cultura y el desarrollo de una comunidad, región o territorio en general. Los estudios sobre este campo han trascendido de lo material a lo inmaterial, generándose un giro significativo en las apreciaciones y alcance de su valoración.

En los diferentes documentos elaborados a partir de las discusiones en los foros internacionales, se recogen los cambios en la concepción del patrimonio, ampliando las categorías para ir de lo monumental y objetual a las expresiones que se transmiten desde la oralidad —De lo tangible a lo intangible o de lo material a lo inmaterial, como se comienza a evidenciar en la conferencia mundial sobre las políticas culturales (México, 1982)— de lo que se ha moldeado (Social e históricamente) desde los símbolos que nos habitan, donde los aportes de la antropología y la etnología han sido determinantes para su justa comprensión. De allí, que se advierta la necesidad de salvaguardar estos bienes para garantizar los elementos identitarios de los grupos sociales.

En esta dirección, se asume la importancia de la alimentación, la cocina y la gastronomía como partes fundamentales de la cultura y del patrimonio, lo cual denota una herencia significativa de los pueblos, que es necesario comprender y valorar, de cara a su salvaguardia.

Las Expresiones Gastronómicas como Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial (PCI) alberga, en su esencia, las expresiones gastronómicas abrigadas en tradiciones y costumbres que se expresan a través de la oralidad. Prácticas culinarias, saberes, métodos, técnicas, comensalidad, fiestas, mitos, símbolos, rituales, valores, procesos de producción, métodos de siembra, relaciones económicas, tabúes; en fin, un conjunto de prácticas sociales que lo definen.

La oralidad es la fuente principal para su salvaguardia y transmisión, realidad que lo convierte en un espacio muy perceptivo y sublime, cuyo regis-

tro debe complementarse con la recreación del proceso y actividades colectivas que lo sustentan como heredad. Por tanto, la generación de identidad desde las expresiones gastronómicas es percibida desde la sensibilidad —A través de los sentidos— dando lugar a procesos sociales con características particulares, asociadas a un espacio temporal, que son ejecutadas por y/o para un entorno.

Las expresiones gastronómicas son un universo o muchos universos particulares que nos dan señas de identidad. Si los trasgredimos, ignoramos o desconocemos se borra nuestro patrimonio, que no es otra cosa que lo que recibimos como heredad para compartirlo colectivamente y legarlo a las generaciones siguientes como lo más valioso que nos define en el concierto de los pueblos del mundo. Así pues, Cartay (2019) recalca la complejidad e importancia del tema, en la siguiente apreciación:

Se puede decir que el saber gastronómico es el conocimiento académico relacionado con la alimentación, desde —básicamente— tres perspectivas: i) desde la perspectiva de las ciencias de la salud, que estudia a la alimentación como una condición imprescindible para la vida, que garantiza las funciones fisiológicas del organismo y el equilibrio del cuerpo y de la mente en sus relaciones con el medio ambiente; ii) desde las ciencias de la producción agropecuaria, pesquera y agroindustrial, actividades económicas y sociales responsables de la producción de alimentos en un marco normativo de alimentación saludable, de sustentabilidad ambiental y de factibilidad económica; y, iii) desde las ciencias sociales, que estudian a la alimentación como la base de sistemas de organización social y económica y de jerarquías de poder, que se expresan en prácticas culturales alimentarias y como un elemento creador de imaginarios, identidades culturales y de códigos de comportamiento social fundamentales en el proceso de interrelación humana y de convivencia social.(p.40).

Este planteamiento, devela lo multidisciplinar de las expresiones gastronómicas y de su estudio, insiste Cartay (citado) "...porque constituye un hecho social total y complejo, multifactorial, polisémico, que solamente puede ser comprendido cabalmente estudiándolo con el concurso de muchas disciplinas científicas y abordando su estudio desde diversos enfoques disciplinarios: nutricional, político, económico" (p. 41).

Al reconocer la importancia patrimonial de la gastronomía, se asume que es una expresión cultural indispensable para transmitir conocimientos de generación en generación y que, además, constituye un factor de cambio social, con impacto en el contexto cultural y productivo, pues no sólo sirve de medio para acendrar la identidad y los valores de los pueblos, sino que también, puede ser un elemento potenciador de la sostenibilidad a nivel local y global.

De la Práctica Social a la Salvaguardia del Patrimonio Gastronómico

En un momento signado por la presencia ubicua de una avasallante e indetenible industria cultural, hablar de patrimonio cultural inmaterial y de la salvaguardia del patrimonio gastronómico, plantea una situación, por demás interesante, tanto para identificar los cambios en su valoración, como para dejar salir el alma al momento de realizar una aproximación para definirlo. Así lo expresa (Rodríguez, 2020, p.2):

Tal como venimos de la madre, venimos también del padre. Del Pater, pater nostrum, primordial. Del Patris que nos remite al origen fundamental de dónde venimos y a lo que heredamos y corresponde entregar como testigo” De la patria en comunión de bienes, personas e ideas, que constituye nuestro principal patrimonio.

De aquello que nos pertenece, pues lo recibimos como legado de manos de quienes, a sabiendas de su valor profundo, se encargaron de preservarlo para que trascendiera hasta nosotros como pertenencia común, como heredad, huella y significación.

Siguiendo los derroteros de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), tenemos que, el patrimonio cultural inmaterial:

[...] se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana [...] (p. 2. Art. 2. N°. 1).

En atención a lo anterior, las expresiones gastronómicas –Y con ellas las que, por su valor excepcional, constituyen el patrimonio gastronómico– son parte fundamental de la cultura, identidad y diversidad cultural que debemos salvaguardar, ya que al ser una forma de práctica social pueden ser susceptibles de perderse en el tiempo, de no existir quien reproduzca y a su vez, quien la registre, al tiempo que los elementos de identidad cultural y cohesión social producto de la tradición, pueden variar en función de los procesos sociales y las aspiraciones colectivas, es de aquí que nace la importancia de identificar, registrar, promover y transmitir el patrimonio gastronómico, usando de la educación como elemento transformador de realidades sociales desde la acreditación de saberes populares procedentes de experiencias de vida, procesos colectivos, entre otros.

En otras palabras –Pero en el mismo sentido– Rodríguez y Mieres (2021) señalan que, es necesaria la salvaguardia del patrimonio gastronómico, que permita emprender acciones o medidas encaminadas a garantizar:

...la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valoración, transmisión —básicamente a través de la enseñanza formal y no formal— y la revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial significa entonces velar por que siga formando parte activa de la vida de las generaciones presentes y se transmita a las venideras. Se entiende como la promoción, seguridad y la defensa resuelta en términos y acciones que hacen posible “Poner a salvo” una expresión cultural (p. 10).

Cocinas Patrimoniales de Yaracuy y su vinculación con el Centro de Investigaciones Gastronómicas.

La cocina es, en esencia, una expresión de la cultura donde confluye un despliegue de quehaceres, que la convierten en un espacio de hermenéusis y creación permanente. De allí que, en el Centro de Investigaciones Gastronómicas (CIG) de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY), el estudio

de las cocinas locales y el relacionamiento con quienes la hacen posible, a fin de que este (CIG) tenga un lugar destacado dentro de los objetivos que motorizan su labor investigativa, orientada a “desarrollar proyectos que contribuyan con la seguridad y soberanía alimentaria mediante la compilación, promoción, generación y transferencia de conocimientos científicos, tecnológicos y saberes populares que tributen al desarrollo integral de nuestro país” (2024). Las cocinas de valor patrimonial, como expresión inequívoca del PCI reviste valor excepcional como testimonio venido desde illo tempore que mantiene vigencia y sintonía con la época en que se expresa, sin desdibujarse.

Así que, entendiendo que la complejidad del ser humano y su proceso de aprendizaje, no puede —Ni debe— circunscribirse sólo a esquemas de enseñanza intencionados, que excluyan o desestimen los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos mediante la trasmisión de experiencias y saberes contenidos en prácticas y modos derivados de la interacción social, que ocurren en medio de procesos y situaciones sociales no escolarizadas, consideradas como aprendizajes de vida, la universidad cumple el rol cultural y de investigación, que por naturaleza le corresponde cultivar, como parte de su función de vinculación social, generando respuestas oportunas a las demandas socioculturales del sistema al que pertenece.

Entendiendo que las experiencias de aprendizaje no formales, con pertinencia social, vinculadas con las necesidades y aspiraciones de la sociedad, son materia de las innovaciones y/o reformas que en materia educativa se adelantan en el país para contribuir con el desarrollo integral de la nación, desde la valoración de prácticas u oficios —como la cocina— desde una dimensión integradora, documentándose desde la percepción del actor social involucrado, para generar trabajos académicos que validen las experiencias de vida, desde las dimensiones ontológica, epistemológica y axiológica, en el CIG se han tejido vínculos orientados a fortalecer sus razones de sentido.

Por ello, se ha moldeado una alianza efectiva con el programa académico Cocinas Patrimoniales de Yaracuy, que sostiene el Centro para el Estudio del Patrimonio y la Diversidad Cultural ARFEY-CIRPADIC, pues la labor de su praxis educativa se inserta en la puesta en valor del PCI, ponderando y haciendo visibles los rostros y memorias de los custodios del legado de las cocinas que definen el lar yaracuyano, generando procesos de comprensión del territorio, desde las cocinas de tradición, de desarrollo de las capacidades humanas y de integración social, como ejercicios de reafirmación de la cultura y la educación, desarrollando programas de investigación, registro, documentación e inventario vinculados a las áreas y procesos culturales, proyectos sociales, culturales, educativos y turísticos, con una visión de ecosostenibilidad y de defensa de los derechos humanos, que favorezcan su salvaguardía, desde fuentes orales, documentales y espacios de formación multimodales, pues, su vigencia y continuidad, atendiendo a Velasco (2023), “depende como los actores sociales poseedores de ese bien lo concretan conscientemente, como parte de sus aspiraciones de identidad y trascendencia en el tiempo (p. 12).

Reflexiones finales

El patrimonio gastronómico es un aspecto fundamental de la vida del ser humano, es esencialmente una manera de expresar su identidad y muestra su capacidad de trascender desde la fusión entre la diversidad cultural y el

conocimiento que se configuran desde la práctica de tradiciones y costumbres, creencias y comportamientos que resaltan el carácter sublime de la especie humana, y que alcanza su máxima expresión en la cocina, espacio en el que se encuentran el pasado y el futuro, convocándonos a asumir el desafío de comprender sus particularidades y diferencias para lograr que se consolide el sentido de pertenencia que tributa a un estado de conciencia. Las cocinas nos invitan a reafirmar nuestra identidad y a salvaguardar los signos que definen nuestro patrimonio cultural.

Referencias

- Borrega Reyes, Y. (2021). Aportes en la discusión de un nuevo concepto de patrimonio gastronómico desde la complejidad y el diálogo de saberes. Ciudad de México. UNAM. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales-Centro de Estudios Latinoamericanos. *Estudios Latinoamericanos*. 37 (50), 165-182 (Nueva época). <https://doi.org/10.22201/fcps.24484946e.2022.50.85923>, 37(50), 165-182.
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. Mérida-Venezuela Universidad de Los Andes (ULA). *Agroalimentaria*. 25 (49) Julio-21-44. <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1992/199263233003/199263233003.pdf>
- Centro de Investigaciones Gastronómicas UNEY. El CIG-UNEY. Recuperado de: https://sites.google.com/une-y.edu.ve/cigune-y/el-cig#h.p_2eIa18Kub-DD. [junio, 2024]. No señala autor.
- Quintana, L. & Hermida, J. (2019). La hermenéutica como método de interpretación de textos en la investigación psicoanalítica. Mar del Plata-Argentina. Universidad Nacional de Mar del Plata - Facultad de Psicología - Secretaría de Investigación, Postgrado y Relaciones Internacionales. 16 (2). 73-80. <https://www.redalyc.org/journal/4835/483568603007/html/>
- Rodríguez, A. (2020). Sobre el Patrimonio Cultural. Algunas Reflexiones. San Felipe-Venezuela. Archivo Regional de Folklore del Estado Yaracuy (ARFEY). Material Instruccional del Curso Pedagogía y Patrimonio. Módulo I. (Documento en pdf).
- Rodríguez, A. & Mieres, R. (2021). La Cocina Patrimonial como Espacio de Reconocimiento Social. San Felipe-Venezuela. Centro para la Investigación y Resguardo del Patrimonio y la Diversidad Cultural | ARFEY-CIRPADIC. Material instruccional del Curso Valoración y Registro de la Cocina Patrimonial. Módulo I. Salvaguardia del Patrimonio Cultural (Documento en pdf).
- UNESCO (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Paris. UNESCO (Documento en pdf).
- Velasco Pérez, F. (2023). Hablemos sobre gestión del patrimonio cultural. Caracas-Venezuela. Fundación Instituto de Estudios Avanzados – IDEA. *Boletín en Red. Revista de Patrimonio Cultural (Ed. Digital)*. 26, (4), etapa 3, mayo-agosto, pp. 12-19. <https://www.redpatrimonio-ve.com/revista-26>

Rosana Inés Mieres: Lcda. en Sociología de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales “Ezequiel Zamora” (UNELLEZ | 1995); Magíster en Ciencias Políticas de la Universidad de Carabobo (U.C | 2008); Doctora en Ciencias de la Educación (UPEL | 2019); Post-Doctora en Políticas Públicas y Educación de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY | 2021); Docente Titular de la UNEY; Ha participado en proyectos de Desarrollo Social, Socioculturales, Socioeducativos y de Gerencia y Políticas Públicas, con una visión humanista integral, así como en la Planificación y Gerencia de Proyectos, Gerencia Pública, Investigación, Trabajo Comunitario y puesta en valor de la Cocina Patrimonial; Coordina diversos Diplomados con el ARFEY- CIRPADIC.

Aryelis Linares de Torrealba: Licenciada en Ciencia y Cultura de la Alimentación, UNEY 2005; MSc. Ecología y Desarrollo Humano, Universidad Simón Rodríguez; Coordinadora del Centro de Investigaciones Gastronómicas de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy; Docente Agregado, dedicación exclusiva, Adscrita al Espacio Académico Ciencia y Cultura de la Alimentación, UNEY.; Docente invitada del Espacio Académico Ciencias del Deporte, UNEY en la unidad curricular: Nutrición Deportiva.