

GENERACIÓN DE ESPACIOS EDUCATIVOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE UNA CULTURA GASTRONÓMICA BOGOTANA

“Cocinar es un arte, pero todo arte requiere saber algo sobre las técnicas y los materiales.”

Nathan Myhrvold (2012)

“Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro.” Joan Miró (1968)

Por Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Comunicador Social-Periodista.
Especialista en Gerencia del Talento Humano.
Magíster en Educación.
rogeryesid@gmail.com

Resumen

El presente artículo busca abordar las características que debe tener desde la investigación, el desarrollo de una cultura culinaria bogotana en el programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, partiendo por el reconocimiento y arraigo cultural del país, identificando las técnicas, recetas y entornos culturales para la articulación de un modelo curricular que permitan a los estudiantes ser agentes protectores y difusores de una identidad cultural. Como lugar de análisis se toma la capital del país, en donde se evidencia el desconocimiento de la cultura ancestral gastronómica bogotana, debido a la influencia de diferentes entornos culturales que dificultan el reconocimiento en los docentes y estudiantes de la institución las principales preparaciones y montajes típicos que fortalezcan el patrimonio culinario capitalino.

El método seleccionado para el estudio es el cualitativo y su análisis es descriptivo mediante entrevistas desarrolladas a estudiantes, docentes y sector productivo en grupos focales locales, tomando como referente a lo expuesto por la Política de Salvaguardia del Ministerio de Cultura del año 2009, que incentiva la necesidad de generar espacios de formación integral, que involucre al gastrónomo en la caracterización de sus tradiciones inmateriales, en la práctica de su rol como agente transformador de identidad gastronómica.

Como resultados de la indagación se estableció una articulación entre los elementos de investigación con el reconocimiento del docente-gastrónomo como dinamizador de espacios experimentales enfocados a la construcción de aprendizajes significativos.

Palabras Claves: Gastronomía, Educación, Identidad Cultural, Salvaguardia.

Abstract

This article seeks to address the characteristics that must have from the research, the development of a culinary culture Bogota in the Gastronomy program of the San Mateo University Foundation, starting with the recognition and cultural roots of the country, identifying techniques, recipes and environments cultural elements for the articulation of a curricular model that allows students to be protective agents and diffusers of a cultural identity. As a place of analysis, the capital of the country is taken, where the ignorance of the ancestral gastronomic culture of Bogota is evident, due to the influence of different cultural environments that make difficult the recognition in the teachers and students of the institution the main preparations and typical assemblies that strengthen the capital's culinary heritage.

The method selected for the study is qualitative and its analysis is descriptive through interviews conducted with students, teachers and the productive sector in local focal groups, taking as reference the statement of the Safeguarding Policy of the Ministry of Culture of 2009, which encourages the need to generate spaces of integral formation, which involves the gastronomist in the characterization of his immaterial traditions, in the practice of his role as transforming agent of gastronomic identity.

As a result of the inquiry, an articulation was established between the elements of research with the recognition of the teacher-gourmand as dynamic of experimental spaces focused on the construction of significant learning.

Keywords: Environments of Learning, Gastronomy, Education

Introducción

Colombia se ha caracterizado en los últimos seis años por desarrollar productos gastronómicos que cumplan con los estándares establecidos a nivel internacional; en el estudio denominado “Imagen País de Colombia desde la Perspectiva Extranjera” publicado por Echeverri, L. (2015), la gastronomía ha sido el nuevo impulso de los procesos de reconocimiento en el imaginario de los extranjeros, demostrando el cambio de percepción de la cocina nacional.

Sin embargo, en el desarrollo de la formación del profesional en el campo de la gastronomía, se evidencia un alto índice de empirismo de la planta profesoral de las instituciones de educación superior, que dificulta la generación de espacios académicos sustentados en el desarrollo de procesos de indagación, que, alineados al reconocimiento de la cultura nacional, impide que se construya elementos de difusión de las tradiciones de las cocinas autóctonas. Por ello, el Ministerio de Educación Nacional estableció en el decreto 1075 de 2015, numeral 2.1 que “El estado de la educación en el área del programa y ocupación, profesión arte u oficio debe garantizar el desarrollo sostenible de la calidad de su cuerpo docente” (pág. 32), delimitando el desarrollo de los profesores en la capacitación adecuada a su nivel de formación.

Cuando se toma el caso de la Capital, su oferta gastronómica se encuentra influenciada por diversos factores socioculturales de los demás departamentos del país, dejando de lado el reconocimiento de una construcción gastronómica autóctona, que ayude en la generación de una clasificación de preparaciones que permitan a los estudiantes de gastronomía reconocer sus raíces desde el apropiamiento del arraigo cultural.

Es importante analizar que el desarrollo de la profesión por parte de los docentes en gastronomía, a la hora de la construcción de una cultura gastronómica, se evidencia que dentro del sector culinario existe un desconocimiento de la representación de ingredientes y productos nativos en cocina, restando competitividad a los sectores asociados. En el año 2016 se generó la nueva Política Económica y Social CONPES, que busca incentivar la participación de las cadenas de valor de los agro alimentos mediante el desarrollo productivo de las regiones, dejando de lado la gastronomía como factor clave del reconocimiento empresarial, formación y ente laboral.

Elementos que ayudan a delimitar las pautas del ambiente de aprendizaje de los gastronomos, analizando su rol desde la cultura, la identidad y territorio que se comparte en la ciudad de Bogotá, tanto en los procesos de formación, como en el desarrollo productivo de su oferta culinaria. Para ello se parte de la siguiente pregunta problema ¿Cómo articular la experiencia docente con los procesos de investigación para el desarrollo de una cultura gastronómica Bogotana en la Fundación Universitaria San Mateo?

Presentación y Marco Teórico

Para el desarrollo de la investigación se ha realizado un análisis que permite la construcción de elementos que ayuden a la generación de ambientes investigativos en el entorno del proceso de formación del gastrónomo colombiano, quien dentro del margen de educación no ha sido abordado por elementos pedagógicos que establezcan el reconocimiento de la cultura a partir de espacios de indagación.

Colombia, en la búsqueda de reconocer la cultura de los pueblos, estipuló la Ley 397 de 1997, "*Ley de Cultura*" la cual busca que, dentro del territorio nacional, tanto el Estado como su población, deben generar el reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial de las tradiciones del territorio, fomentando la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Política que le da sustento a todas las manifestaciones de cocina tradicional y les brinda credibilidad a los portadores de la tradición o cocineras autóctonas de los pueblos.

Elementos que ayudan al desarrollo de una cultura gastronómica capitalina, reforzando la importancia de la interacción del gastrónomo, con los procesos sociales que se dan al momento del montaje de un producto gastronómico.

Para el desarrollo de la investigación se ha realizado la selección de temas que permiten la construcción de los elementos de la generación de ambientes investigativos en el entorno del proceso de formación del gastrónomo colombiano, que dentro del margen de educación no ha sido abordado por elementos pedagógicos que establezcan el reconocimiento de la cultura a partir de espacios de indagación.

Teniendo en cuenta la importancia de formar estudiantes integrales, en el espacio participativo, que generen a nivel nacional e internacional una tipología culinaria que garantice la representación de la tradiciones socio-culturales emblemáticas de la Capital, se abordará los elementos que permitan el diseño de una estructura curricular en al ámbito de formación que se desarrolla en el programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, que permitirá en el campo de la investigación trascender al reconocimiento del aprendizaje del área de cocina entre estudiantes, docentes y comunidad académica en la cadena de construcción en el campo del conocimiento investigativo partiendo de:

Ambientes de Aprendizajes Investigativos dentro del entorno cultural del gastrónomo colombiano.

Dentro la generación de espacios de aprendizaje en el área de la gastronomía colombiana, es fundamental establecer la identificación de elementos de diseño para el desarrollo de entornos adecuados en la generación de conceptos, que puedan ser llevados a la práctica dentro del rol de cocineros profesionales, que fomenten el reconocimiento de preparaciones tradicionales del país, mediante elementos de investigación que involucren la identificación de técnicas y platos emblemáticos, estableciendo procesos pedagógicos entre docentes y estudiantes para el desarrollo de sus actividades en su espacios de construcción académica en sus aulas de clase.

Para ello se toma como punto de partida una aproximación conceptual de lo que se establece como ambiente desarrollado por Duarte (2016)

Desde la perspectiva ambiental de la educación, la ecología, la psicología, la sistémica en teoría del currículo, así como enfoques propios de la etología y la proxémica entre otros, se ha contribuido a delimitar este concepto, que actualmente demanda ser reflexionado dada la proliferación de ambientes educativos en la sociedad contemporánea y que no son propiamente escolares (Pág. 1)

Como lo manifiesta el autor, existen otros entornos no escolares que complementan los espacios académicos, como lo que sucede en el caso de la gastronomía colombiana, que está compuesta por el desarrollo de espacios vivenciales y autóctonos de los primeras cocineras y cocineros tradicionales, quienes mediante la puesta en práctica de las recetas otorgadas de

generación en generación establecen y diseñan espacios de enseñanza mediante la recopilación de hechos históricos y culturales, que enmarcan la elaboración de platos autóctonos representando la tradiciones de las regiones nacionales.

Elementos que en los espacios académicos (Instituciones de Educación Superior) no se están abordando debido a la proliferación de reproducir los platos internacionales de la cocina de alta vanguardia internacional, que en algunas ocasiones atropellan las preparaciones autóctonas nacionales, ya que se ven modificadas bajo los lineamientos de construcción y montaje extranjero.

Existe una serie de definiciones que establecen la importancia de la palabra ambiente de aprendizaje o ambiente de educación, que han pasado por diferentes épocas históricas y que están analizadas por interpretaciones de los elementos físicos sensoriales como lo sostiene (Husen & Postlethwaite, 1994) que lo asimilan a un agente educativo a (Pablo y Trueba, 1994) que lo establecen a un entorno dispuesto por el profesor (Loughlin y Suina, 1999) a un lugar o espacio (Gonzales y Flores, 1999) a todo lo que rodea el hombre (Iglesias, 2008) a lo que se forma por el conjunto de percepciones de un grupo (Villalobos, 2006) y aún espacio de interacciones y de comunicación que dan lugar al aprendizaje (SEP, 2011)

Estrategia Curricular brújula de la formación del gastrónomo colombiano

Para el desarrollo de la formación en el campo de las tipologías culinarias dentro del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, es primordial conocer el significado y relevancia que tiene el Currículo en el desarrollo de espacios académicos-prácticos, entendido como el campo de intereses y toma de decisiones que se hace respecto a un tema a trabajar en una malla académica, mediante la delimitación del tema que corresponda a un plan de formación.

Se debe iniciar por su origen etimológico el cual se aborda en Roma, *“cuando se hablaba de Cursos Honorum que significaba la suma de honores que iba acumulando el ciudadano que iba desempeñando diversos trabajos como lo sostenía”* como se cita en Gimeno, (2014) (pág. 12); el cual demostraba que los estudiantes eran los encargados de trabajar por su formación profesional, evidenciando la importancia y el compromiso que se debía asumir en el transcurso de su parte académica.

Cuando los elementos de dicha formación se establecieron para que fueran impartidas a todas las instituciones de educación, se empezó a evidenciar la selección de las temáticas y creencias hegemónicas que desarrollarían los países que les interesaban el desarrollo de la educación como fuente de trabajo. La pedagogía fue el marco donde el Plan Curricular empieza a tomar fuerza, para transmitir los conocimientos de desarrollo en las estructuras sociales, definiendo perfiles de los futuros profesionales bajo los lineamientos, políticos y económicos de los países en vía de desarrollo.

Materiales y Métodos

La indagación se enfocó en el proceso que se realiza en el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, que ofertan el programa de cocina profesional, centrándose en el desarrollo investigativo busca establecer un ambiente de aprendizaje en la generación de una cultura gastronómica bogotana.

A partir de identificar los elementos que reconocen la identidad cultural de la capital, se buscó identificar las características que permiten la construcción de ambientes pedagógicos, que ayuden al estudiante profesional del reconocimiento de su arraigo, mediante las preparaciones autóctonas de la capital, gracias a elementos de Acción Participación se buscó establecer un canal de formación entre los portadores de tradición nacional y local, con el rol formador de la academia, siempre en el fortalecimiento en el sello indeleble de territorio, identidad, memoria y país como plataforma competitiva.

Como punto de partida en la generación de estos entornos de educación e investigación se realizó una cuidadosa selección de referentes cualitativos, que ayudaron dar punto de partida en el desarrollo de espacios que ayudaran las necesidades del entorno, frente a la gastronomía nacional.

La identificación de elementos de identidad capitalina como elemento transversal fue el eje que permitió establecer los criterios de las preparaciones autóctonas de Bogotá, ya que las cocineras y cocineros de la ciudad son los encargados de salvaguardar las preparaciones ancestrales, que por motivos de la falta de difusión se han estado perdiendo y la poca sistematización se deja de lado, frente a las técnicas universales de preparación de alimentos.

Conclusiones

- Diseñar Ambientes de Aprendizaje e Indagación que identifique el rol del gastrónomo como agente protector y difusor de una identidad cultural.

Cuando se habla de gastronomía se aborda un sinfín de conocimientos que pasan desde el valor químico de los ingredientes, el valor histórico de esa preparación en el tiempo, hasta llegar aún valor nutricional inmerso dentro de un plato que va consumir un comensal, todos estos factores involucran el rol en el que se debe desenvolver el profesional en cocina, a la hora de generar ofertas de productos alimentarios. Dentro de la formación profesional de los gastrónomos en Bogotá se involucra todo un contexto educativo; que en la actualidad están entrando en sintonía de dejar de ser un oficio empírico a establecerse como un área del conocimiento, que aporte al desarrollo de la Ciencia, constituyéndose en un elemento clave de indagación, reconocimiento y de responsabilidad social por la tradición de los pueblos.

Para ello se debe indagar los elementos pedagógicos, sociales y culturales, fundamentales para el proceso de aprendizaje de los platos autóctonos capitalinos, cuando se habla de la formación se busca que los docentes empiecen asociar su responsabilidad de enseñanza mediante entornos de aprendizaje, en los cuales se establezca los elementos tradicionales, que las culturas desarrollan en las preparaciones de sus productos y permitan a los estudiantes ser los encargados de recopilar la técnicas autóctonas de la elaboración de platos típicos, convirtiéndose en canal de difusión del saber ancestral, y velando por no dejar olvidar a las nuevas generaciones del acervo cultural de los pueblos.

-Establecer una articulación Curricular que permita la formación del gastrónomo acorde a los nuevos retos de construcción del saber, dentro de las comunidades de aprendizaje.

El aprendizaje se ha desarrollado de una forma tradicional, en la cual el estudiante se encuentra inmerso en un mar de información que el mismo puede identificar para el desarrollo de su capacitación, sin embargo, prefiere seguir en un método secuencial, en donde el docente sigue siendo el canal oficial del conocimiento y espera de él respuestas a todas sus dudas sin contrastarlas con los hechos que suceden en su entorno.

La responsabilidad no es solamente del estudiante dentro de los procesos de aprendizaje, la academia debe garantizar un seguimiento acorde al perfil del profesional que se está preparando en sus aulas de clase, para ello debe relacionar varios factores que permitan integrar diferentes saberes en pro de establecer comunidades de aprendizaje, las cuales gestaran el desarrollo del

conocimiento bajo las necesidades que el entorno establece en el desarrollo de las actividades diarias.

El gastrónomo debe estar comprometido en indagar todos los elementos que le ayuden a fortalecer sus técnicas para desarrollar nuevas propuestas que permitan unificar los conocimientos adquiridos con la puesta en práctica de sus saberes, permitiendo enlazar su responsabilidad social como garante de nuevas experiencias de retroalimentación, con el aprendizaje empírico de las cocineras tradicionales.

-Incentivar la participación de los estudiantes en la línea de investigación del programa, mediante la transversalización de los elementos culturales del patrimonio gastronómico colombiano.

Los estudiantes del Programa de gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo estarán inmersos dentro de los procesos de investigación que se gestan desde el grupo del Patrimonio Gastronómico Colombiano, permitiendo la relación de los conocimientos de cocina con las experiencias tanto del sector productivo como ancestral, ya que debe existir un complemento dentro de su nivel de formación, que involucre practicas asociados a su rol profesional, con elementos de identidad que garanticen a futuro el desarrollo del arraigo de sus costumbres, que deben ser el motor de difusión de sus preparaciones a nivel local como internacional.

Mediante las sublíneas de Desarrollo de Productos (Rescate e Innovación) busca que el estudiante indague sobre los procesos de elaboración de recetas que se han perdido por falta de difusión dentro de las familias, permite al gastrónomo actual poder reflexionar y difundir las preparaciones ancestrales de las poblaciones.

En la sublínea Emprendimiento Gastronómico se incentiva al estudiante a desarrollar sus ideas de negocios, enfocados en su proyecto de vida, colocando en práctica los conocimientos y prácticas adquiridas dentro de su paso por la academia, como plus diferenciador de otras instituciones se les brinda la posibilidad de generar su plan de oferta gastronómica de acuerdo al estudio de población seleccionado.

Dentro de la línea de Responsabilidad Social, el cocinero profesional está en continua evolución permitiendo mejorar la calidad de vida de las comunidades, brindando asesoría de los productos gastronómicos que puedan generar reconocimiento de calidad tanto en salud y a nivel de conocimiento de un arraigo cultural gastronómico nacional.

-Reconocer el papel del docente como dinamizador de espacios de clase experimentales, enfocados en la relación del saber con la construcción de un aprendizaje significativo.

El docente es un actor principal de formación, de él depende que los estudiantes se encuentren motivados, enfocados y orientados en desarrollar habilidades definidas dentro de las competencias de los micro currículos, pero debido a sus diferentes actividades descuida su razón de formación, siendo repetitivos en las estrategias de aprendizaje generando desmotivación en su estudiantes, que no encuentran relación de lo visto en las clases con el desarrollo de su profesión, en el caso de cocina la característica más relevante que opaca la razón de ser del docente es su ego, el cual considera que es la fuente de sabiduría, sin importar que los estudiantes no encuentren alternativas que permitan generar una construcción práctica de su saber, perdiendo el rumbo con que iniciaron su proceso de formación.

Los espacios alternativos de aprendizaje son elementos claves para la integración de conocimientos, en ellos los estudiantes encuentran elementos retadores que les permite colocar en práctica su saber, construyendo interacciones con otros sujetos de formación, que establecen un lenguaje en común para el desarrollo de procesos de articulación entre los conceptos generados en las aulas de clase, con la puesta en escena de ser promotores de las técnicas de preparación de productos.

El aprendizaje significativo se establece cuando se relaciona los saberes adquiridos en las aulas clase, con las actividades diarias del ser humano, es primordial evidenciar desde el rol del docente la importancia de los temas que se expone en los espacios académicos, así la puesta en práctica por parte de los educandos permite motivarlos para el desarrollo de nuevos conocimientos dentro de la educación

Referencias

- Adema, P. (2006) *Festive Foodscapes: Iconizing Food and the Shopping of Identity and place*. Austin: The University Texas
- Agreda, F. (2004) *Diseño del desarrollo cualitativo de la metodología social*, Universidad de Mallorca.
- Arce, G (2017) *Tesis Maestría Escuela y Centro de Difusión de la Gastronomía*, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- Alzate, Jaime (2003). *Panorámica de la cocina colombiana*. Anuario de Turismo Sociedad. Vol. V, Nº 2, [pp. 141, 142]
- Barrios, Huertas & Solarte (2000) *Elementos de una construcción de metodología cualitativa*, Paidós
- Biddle, Good & Goodson, (2000) *La enseñanza de los profesores, 1. La profesión de enseñar*. Buenos Aires. Paidós
- Bonell M. P. (2003) *El aula escolar, escenarios propicios para gestionar una cultura para la prevención de desastres*. Bogotá: Alcaldía Mayor y dirección de Prevención y Atención de Emergencias Secretaria de Gobierno.
- Daza, Ysabel (2012) *Historia del Proceso de Mestizaje Alimentario entre España y Colombia*, Universidad de Barcelona
- Dall'ra (2010) *Manuale dell'albergo, difusso: idea gestión, it marketing dell'ospitaliza difusa*. Franco Angeli, Milano, 2010
- Decreto 1075 de 2015 *Implementación de la educación profesional en las áreas de formación de arte u oficio*, Ministerio de Educación Nacional

Decreto 3075 de 1997, que reglamenta la ley 09 de 1979, bajo el manejo de Buenas Prácticas de
Mano facturas

Debray, Régis (2015) Transmitir ediciones Manantial. Argentina

Duarte, Jackeline (2016) Ambientes de Aprendizaje una Aproximación Conceptual, Universidad de
Antioquia, Colombia

Erazo, S. & Imbachi, A (2017) Tesis Ambientes de Aprendizaje en el Aula una Camino Hacia la
Excelencia, Escuela de Educación y Pedagogía. Universidad Pontificia Bolivariana U.P.B:

Fajardo, R (2016) Tesis de magíster Ambientes de Aprendizaje para potenciar los procesos de
lectura y escritura, Universidad Nacional de Colombia

Fernández, Enrique (2009) Cambio de paradigma en la gestión de instituciones de educación
superior, Tomado en Adolfo Arata y Emilio Rodríguez Desafíos y perspectivas de dirección
estratégica de las instituciones universitarias Santiago de Chile (pág. 69-96)

Freire, P. (1985) Pedagogía del Oprimido, Nueva York, Herder & Herder

Gimeno, J (2014) La función abierta de la obra y su contenido, Universidad de Valencia. España:
Boude

Giroux, H y P. McLaren (1987) Teacher education and the politics engagement: the case for
democratic Schooling, Vol 56

González, O. y Flores, M. (1999) El trabajo docente enfoque innovadores para el diseño de un
curso, México: Trillas

Hernández, R. (2015) Tesis de Doctorado Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas:
estudio de caso en la provincia de Córdoba, Universidad de Córdoba.

- Husen, T. & Postlethwate, N. (1994). Enciclopedia internacional de la educación. México:
Ministerio de educación y Ciencia
- Iglesias, Ma. L. (2008) Observación y Evaluación del ambiente de aprendizaje en la educación,
dimensiones y variables a considerar. Revista Iberoamericana de la educación
- Iturralde, J. (2014) Turismo Gastronómico: la gestión de las DMOs e la promoción en línea de
gastroregiones europeas, Universidad de Girona.
- Lacloud & Moutfle (1987) El carácter incompleto, abierto y políticamente negociable de toda
identidad. Francia
- Lageman, E.C. (2013) Contested terrain: A history of education research in the United States,
(1990, 2013). Education Research
- Loughlin, C. & Suina, J. (1999) el ambiente de aprendizaje: diseño y organización. Madrid Ediciones
Morata.
- McLaren, P (2005) la vida en las escuelas: una introducción a la pedagogía crítica en los
fundamentos de la educación, México XXI
- Mendeberri (1997) Modelo de aprendizaje de la Universidad de Mondragón de España
- Ministerio de Cultura (1997) Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, Cocinas
Tradicionales
- Mucha, R. (2014). *Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas* (Tesis de Maestría). Universidad de
Ciencias Aplicadas, Perú.

Ortega, F.J; Sánchez J.M. y Hernández, J.M. (2012) la gastronomía “de alta gama, de lujo o de calidad” como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura; Fundación Caja Extremadura, España

Ortiz, L (2009) Tesis de Maestría Cuatro libros de cocina Novohispanos en la segunda mitad del siglo XVIII, Pontificia Universidad Javeriana.

Pablo, P. y Trueba, B. (1994) Espacios y recursos para mí y para ti, para todos: Diseñar ambientes de educación infantil. Madrid: Editorial Escuela Española

Piaget, J. (1967) *Biologie et Connaissance*, París. Editorial Paidós

Roden, C. (2003) “Local Food and Culture” en OMT (Ed), *Proceedings of Research and Academic Papers of Local Food and Tourism International Conference*, November 9-10, Lanarka.

Rosa, A. Belleni, G. & Bakhurst, D. *Representaciones del pasado, cultura e identidad nacional*, Universidad Autónoma de Madrid.

Robeyns, I (2002) *Sens capability Approach el Gender Inequality*

Roldan, O. Et al (2012). *Educación: el desafío de hoy, Construyendo posibilidades y alternativas*. Colombia: Cooperativa Editorial Magisterio

Romo, V. (2012) *Espacios educativos desafiantes en educación. Antología de experiencias de la educación inicial iberoamericana* (pág. 141-145) OEI Y UNICEF.

Santamaría, S. (2012) *La cocina Santamaría. La ética del gusto* Barcelona: Everest.

SEP (2015) *Programa de estudio 2015. Guía para la Educación, Básica, Preescolar y Profesional* México: SEP

Sen, A. (1992) *Inequality Re-examined*; Oxford University Press

Stewart, J & Ziraldo, D (2008) Key Challenges in wine and culinary tourism with practical recommendations, Hospitalary Management

Unesco (2003) Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial París, 17 de octubre de 2003.

Unirrago Solarte, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito, Ecuador: Ediciones La Tierra.

Villalobos. E. M. (2006) Formación de ambientes de aprendizaje relación de corazón a corazón. Revista Panamericana de Pedagogía. Saberes y quehaceres del pedagogo (pág. 103-113)

Wagner, Peter & Carol Hirschon (2016) Ciencias sociales y Estados Modernos Experiencias Nacionales e Incidencias Teóricas, México Fondo Cultural Económica