

MEMORIAS GUSTATIVAS DEL AMAZONAS: CULTURA ALIMENTARIA DE LA AMAZONÍA COLOMBIANA

GUZMÁN, Natalia Guzmán Castañeda;

SICARD, Andrés Sicard Currea

naguzmanca@unal.edu.co, asicardc@unal.edu.co

Universidad Nacional de Colombia, Escuela de Diseño Industrial,
Facultad de Artes.

Resumen

El alimento es más que un elemento para digerir con el fin de nutrirse; es vida, cultura e identidad. Este artículo presenta el proyecto Memorias gustativas del Amazonas, el cual desarrolló una metodología que estudia la cultura alimentaria amazónica a partir del análisis discursivo de relatos de 4 jóvenes del Amazonas colombiano, aportando un grano de arena al reconocimiento y a la salvaguarda de este conocimiento desde el pensamiento de diseño. Este proyecto se desarrolló en cinco fases: Primera fase: acercamiento y observación empática; segunda fase: despertando memorias; tercera fase, Conversación libre; cuarta fase: análisis de la información a partir de dos macro-categorías (1. Recuerdos, vivencias y sensibilidades, 2. Saberes y reflexiones); y quinta fase: identificación y desarrollo de activos intangibles, que en este caso se presentaron por medio de productos de ilustración, piezas cerámicas y publicaciones que tienen como fin documentar las memorias gustativas reveladas por los participantes, las cuales dan cuenta de recuerdos y saberes ancestrales que pudieron haber sido olvidados por los jóvenes participantes y sus familias, cuestionando la postura emergente del diseño como disciplina que fomenta la recuperación de conocimientos tradicionales y cultura alimentaria en Latinoamérica.

Palabras clave

Identidad, Conocimientos tradicionales, Alimento, Diseño, Memoria colectiva.

Introducción

Según algunos de los estudiantes PEAMA¹ Amazonas de la Universidad Nacional de Colombia, el conocimiento producto de las reflexiones y saberes ancestrales indígenas es subvalorado dentro del espacio académico. Esto, genera exclusión y discriminación a los jóvenes que provienen de comunidades indígenas amazónicas, suscitando una necesidad de aceptación en el mundo occidental, la cual, poco a poco devalúa la identidad de estos jóvenes como portadores de conocimiento patrimonial.

Así, el proyecto Memorias gustativas del Amazonas² interviene en el estudio de la alimentación que, al ser una actividad cotidiana, refleja los aspectos socio-culturales más importantes alrededor de una comunidad y por ello, su análisis facilita el rescate, la documentación y la difusión de los conocimientos patrimoniales en torno a la cultura alimentaria, puesto que <<la comida se constituye en un alimento cultural, se “apropia” de un espacio dado y va adquiriendo simultáneamente una carga simbólica que se expresa especialmente en la palabra, en ese sentido la oralidad tiene un papel fundamental en la tradición culinaria de los pueblos (...) los acontecimientos de la vida cotidiana se escenifican en la palabra y ¿qué más cotidiano que la comida?>> (Galeano, P, 2012: p 419). Además, en un contexto que se retira de la posición de nutricionistas o científicos puros y se acerca a las dinámicas sociales de cualquier comunidad de seres humanos, el alimento es parte de la cultura (Moreno, 2017), porque el mismo, relacionado con estas dinámicas sociales, ha estado presente en los diversos contextos y situaciones que han determinado el rumbo de muchas comunidades (Moreno, 2017).

Por ello, el objetivo macro de este proyecto es aportar al reconocimiento, el rescate y la salvaguarda de la cultura alimentaria de jóvenes del programa PEAMA Amazonas que habiten en la ciudad de Bogotá, por medio del análisis discursivo y la documentación de sus memorias gustativas a partir del pensamiento de diseño y la etnografía, con el fin de comprender y valorar su identidad como portadores de conocimiento patrimonial; con este proyecto no solo se organiza y documenta este importante conocimiento, sino que también se facilita la comprensión, valoración y apropiación por parte de sus portadores

¹ PEAMA (Programa Especial de Admisión y Movilidad Académica) es el programa especial de la Universidad Nacional de Colombia dirigido a jóvenes bachilleres de las zonas de frontera: Amazonía, Caribe, Orinoquía y Tumaco, que les permite ingresar a cualquiera de los 73 programas de pregrado en la áreas de Ciencias, Ciencias Agropecuarias, Ciencias Sociales, Ciencias de la Salud (excepto medicina) e Ingeniería en cualquiera de las sedes andinas (presenciales) de la Universidad Nacional de Colombia.

² Trabajo de grado Diseño Industrial

y portadoras a partir de la creación de activos intangibles que apuestan sobre la pertinencia del diseño y sus herramientas para el estudio de la cultura alimentaria.

Metodología

La metodología Memorias Gustativas (aplicada al contexto anteriormente mencionado), consistió en la realización de conversaciones libres con 4 jóvenes miembros del programa PEAMA Amazonas que se encuentren habitando en la ciudad de Bogotá, abordando su cultura alimentaria desde las características más generales hasta sus singularidades más personales, a partir de 5 fases basadas en el pensamiento de diseño. Es importante recalcar que el investigador debe tener una base sólida de conocimiento frente a elementos básicos de la comunidad o cultura que va a investigar³.

Fase 1: Acercamiento y observación empática.

Esta fase consiste en generar un primer contacto con la persona que hará parte del proyecto, lo cual es muy importante porque revela el interés individual de cada participante de valorar su conocimiento patrimonial y querer compartirlo con alguien más, algo que no todos están dispuestos a hacer puesto que <<La confianza fortalece o debilita el argumento>> (Gómez, M, 2015). Esto obliga al investigador a hacer una primera observación empática y cercana con el/la participante, un primer encuentro para conocerlo y comentarle acerca del proyecto, el investigador y sus intenciones.

Fase 2: Despertando memorias.

Siendo uno de los objetivos más importantes el que los 4 jóvenes participantes abordaran su cultura alimentaria de forma personal, la fase 2 del proyecto tuvo un primer nacimiento en el modelo de Intravista⁴. En esta fase, se empieza a involucrar a la persona entrevistada y para ello, se debe profundizar en la información proporcionada durante el primer encuentro, realizado en la primera fase. Así, en este segundo encuentro con el participante, se empiezan a tener en cuenta datos como: gusto por la alimentación, etnia y familia, tiempo de vida por fuera de su territorio y vida cotidiana.

³ Conocer el contexto de la comunidad, algunos platos o ingredientes típicos. Se recomienda acercarse a investigaciones realizadas anteriormente frente al tema.

⁴ El modelo de Intravista, propuesto desde la Red Latinoamericana de Food Design por Maltilde Lombardi (2017) diseñadora e investigadora Uruguaya, consiste en realizar una introspectiva para auto-realizarse preguntas como ¿En qué proyectos he estado involucrada/o relacionados con los alimentos?, ¿Qué recuerdos me surgen cuando pienso en alimento?, ¿Qué me gusta comer?, entre otras, invitando a descubrir la relación que, como individuos, tenemos con el alimento.

Para empezar la Fase 2, se realiza la siguiente pregunta abierta para que sea respondida por el participante a modo de intravista, es decir, para sí mismo/a: ¿Qué recuerdos o aspectos de mi vida tengo al rededor del alimento? Esta pregunta se hace con el fin de que el/la participante realice una introspección personal sobre su cultura alimentaria, empiece a ser consciente de la relación YO - Alimento y despierte recuerdos y saberes personales facilitando la sensibilización frente al tema. La pregunta se responde en la Fase 3, por lo tanto, es importante concretar un tercer encuentro con el fin de brindar el tiempo necesario para que el participante realice la reflexión personal pertinente a esta pregunta. Así, los resultados personales para este ejercicio generan más preguntas y estas, socavan en lugares muy profundos para los y las participantes.

Fase 3: Conversación libre.

La Fase 3 consiste en el desarrollo de la conversación entre el investigador/a y el/la entrevistado/a, la cual se dará durante el tercer encuentro. Esta conversación brindará la mayor parte de la información útil para la investigación, ya que consiste en la <<revelación>> de las reflexiones personales realizadas a partir de la pregunta mencionada en la Fase 2. Para esta fase, la única condición es que el/la investigador/a esté dispuesto/a a escuchar atentamente las reflexiones, saberes y relatos que el/la participante desee compartir, teniendo en cuenta que <<Se trata del deber de respetar las creencias ajenas, de no imponer a los otros nuestras propias razones, de consentir en los demás creencias que no compartimos>> (Gómez, M, 2015), respetando el universo al cual el participante nos invita al responder esta pregunta que induce a la <<recuperación>> de la identidad acudiendo al pasado, <<pero esta recuperación puede tomar dos caminos, o recuperar lo que se tuvo tal cual era, es decir, buscar en nuestra historia símbolos y valores que nos lleven a recuperar lo perdido, o bien recuperar lo perdido proyectando una nueva identidad, (...) buscar en nuestro pasado esos símbolos y valores que nos lleven a recuperar lo perdido>> (Alcalá, R, 2015). Aunque lo ideal es que la voz del investigador sea la que menos se escuche durante la conversación, es necesario que a medida que avance, se tenga en cuenta que la misma debe responder a los ítems base presentados a continuación. El investigador deberá preguntarlos sólo en caso de que no sean mencionados intrínsecamente durante el diálogo:

- a.** Generalidades sobre la familia (composición, lugar de vivienda)
- b.** Comparación de cómo eran las cosas en su hogar y cómo son ahora (Pregunta necesaria, ya que en este caso los participantes han dejado de vivir en su territorio de origen)
- c.** Recuerdos en torno al alimento

- d. Frases de familia
- e. Gustos y disgustos
- f. Cotidianidad alrededor del alimento
- g. Identificación con algún alimento
- h. Oficio de cocinar
- i. Vivencias y experiencias alrededor del alimento
- j. Valores que han sido aprendidos en torno al alimento
- k. Enseñanzas y formas de hacer

Estos ítems responden al sistema desde el cual nos vamos a parar para desarrollar el posterior análisis de lo verbalizado, teniendo en cuenta que <<Cualquier prueba, cualquier confirmación y refutación de una hipótesis, ya tiene lugar en el seno de un sistema. Y tal sistema no es un punto de partida más o menos arbitrario y dudoso de nuestros argumentos, sino que pertenece a la escena de lo que denominamos una argumentación>> (Gómez, M, 2015). La información revelada por los participantes empieza a situarse en medio de los ítems anteriormente mencionados, los cuales, para esta investigación, identifican el sistema <<cultura alimentaria>>.

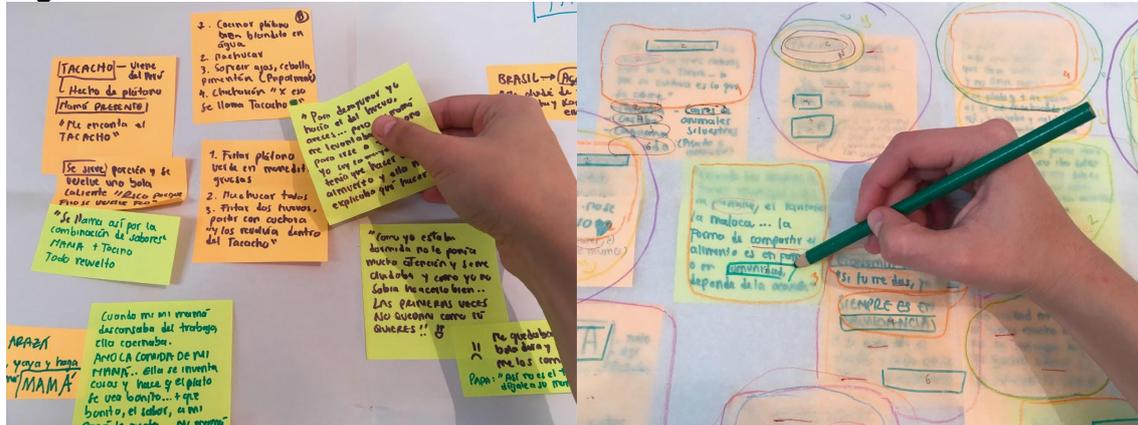
La conversación desarrollada durante esta fase debe ser registrada por medio de audio para su posterior revisión.

Fase 4: Análisis de valor

Esta fase tiene como fin analizar la información recolectada identificando los datos más interesantes para la investigación por medio de su clasificación en dos sub-fases (Figura 1): Categorías macro y categorías micro. Las categorías macro corresponden a (A) Saberes y reflexiones (formas de hacer: Recetas, rituales, actividades, procedimientos, artefactos, insumos; formas de pensar: filosofías de vida, refranes, frases o expresiones que definan formas de actuar o pensar), y (B) Recuerdos, relatos y sensibilidades (vivencias, sentimientos, gustos, disgustos, emociones). La significación de cada una de estas categorías puede variar dependiendo de la información proveída por cada participante; los saberes y reflexiones de una persona pueden estar ligados directamente a las recetas que aprendió de su madre, pero para otra persona pueden estar relacionados con las reflexiones y saberes enseñadas por su abuela mientras esta prepara la caguana⁵; esto es importante identificarlo para cada participante, ya que en la dimensión cultural <<constituimos (...) nuestra identidad personal en nuestras interacciones con otros y estas interacciones tienen consecuencias en el modo como se constituye la sociedad que integramos>> (Gómez, M, 2015), o como nosotros mismos constituimos a la sociedad y por consecuencia, abordamos las temáticas alrededor de la identidad.

⁵ Bebida típica del Amazonas.

Figura 1: Proceso de identificación de la información



Transcripción datos revelados durante la conversación en los post-its de color de acuerdo a Macro categorías A (post it naranja) y B (post it amarillo), flap translucido para el análisis y la identificación de micro categorías. Fuente propia.

La importancia de identificar estas macro categorías radica en que las mismas revelan una primera idea del abordaje que cada participante le da a la cultura alimentaria, esto, dependiendo de la dominancia de una u otra de las categorías macro (A)(B).

En segundo lugar, se identifican las micro categorías dentro de la información recolectada. Las categorías micro son categorías más específicas y tienen que ver con la identificación de información más detallada y su relación entre sí. Son 18 micro categorías propuestas en este primer acercamiento, que deben ser analizadas de tal forma que evidencien los diálogos, narrativas, intersecciones y relaciones entre cada una de ellas. Estas surgen a partir de los relatos que revelan la cotidianidad: <<no son una identidad metafísica, sino una realidad compartida por los individuos de esa colectividad basada en un modo de sentir, comprender y actuar>> (Alcalá, R, 2015). De este modo, estas micro categorías invitan a identificar la cotidianidad de cada participante intentando ser guías estructurales y no argumentales. Estas categorías están basadas en el documento *Diseño de alimentos como trans-disciplina emergente*, escrito por Pedro Reissig (2013), cofundador de la Red Latinoamericana de Food Design, donde brinda un panorama general de los campos de estudio del diseño en el campo de la alimentación o Food design; a partir de aquí la metodología entra a abordar la temática de la cultura alimentaria desde el diseño como transdisciplina. A continuación, se presentan las 18 micro categorías a analizar:

Verbos mencionados con frecuencia:

Con la repetición de verbos podemos identificar el saber-hacer en el cual el/la participante se ve inmerso en su cotidianidad alrededor del alimento. Así mismo, se identifican las acciones con las cuales el/la participante se relaciona al hablar de su cultura alimentaria.

Palabras mencionadas con frecuencia:

Si en la reflexión que el/la participante realiza menciona con frecuencia ciertas palabras, tenemos un aspecto identificable de la realidad de su cultura alimentaria. Esta, puede contener nombres propios, lugares, alimentos, entre otros.

Recuerdos desprendidos de saberes y saberes desprendidos de recuerdos:

¿Qué recuerdos (B) trae la explicación o exposición de saberes (A)? y viceversa.⁶ ¿Qué saberes (A) se desprenden directamente de recuerdos o vivencias (B)? Cuando se empiezan a relatar vivencias ¿se recuerda algún saber "olvidado"? ¿Qué saberes (A) toman valor por causa de recuerdos o vivencias (B)?

Saberes con mayor información:

Si bien el participante menciona varios saberes durante la conversación, hay uno o algunos de los cuales sabe más, y por lo tanto, de estos, se tiene más información.

Insumos e ingredientes:

¿Cuáles ingredientes menciona?, ¿Cuál es el ingrediente dominante, si lo hay?, ¿Qué origen tienen? Estas preguntas refieren al acceso a recursos, la transformación del bosque y el manejo del mundo (Franky, C.E, 2011)

Artefactos y utensilios:

Cultura material mencionada dentro del relato.

Gustos, disgustos y emociones:

Las apreciaciones sobre el gusto y disgusto por alimentos, sabores o situaciones. También se tienen en cuenta las emociones positivas y negativas (Triana, C, 2012)

Frases reflexivas:

Frases que definen la forma de actuar, refranes, saberes, apreciaciones o valores.

⁶ El orden cronológico en el cual son narrados los hechos es importante en esta micro categoría, puesto que el mismo le da sentido al relato y facilita identificar el uso del lenguaje para relatar las prácticas habituales del cotidiano recurriendo a situaciones del pasado; con el lenguaje estas situaciones adquieren sentido dentro del sistema epistemológico de quien narra y desde el cual el investigador se detiene para entenderlo. Cabe mencionar que esta condición hace que no se discuta la veracidad del relato (Gómez, M, 2015)

Procedimiento y preparación:

Basado en *Lo crudo y lo cocido* de Lévi Strauss (1968), se analiza el procedimiento de transformación o preparación que sufren los alimentos antes de ser consumidos. Aquí se definen dos categorías: 1. Transformación y procedimiento cultural (se hierve, se usa agua y un recipiente) y 2.

Transformación y procedimiento natural (asado, cocinado directamente con el fuego)

Sabores:

Dulce, salado, picante u otro.

Alimentos que son parte de un ritual o son medicinales (Vélez, L, 2012):

De acuerdo a su uso o a la percepción que el/la participante tenga frente a los mismos.

Formas de consumo:

¿De qué forma se consumen los alimentos? (uso de utensilios, postura corporal, ¿solo se consume en ciertas ocasiones?, etc) (Gómez,D; Negrete, G, 2012)

Género y labor:

¿Existe una función definida para cada genero (mujer, hombre u otro)?

Lugares:

Da cuenta de las dinámicas de contexto que incluyen aspectos como procedencia de insumos, dinámicas o actividades que cambian o se desarrollan dependiendo del contexto, entre otros.

Vivencias específicas:

Relatos de recuerdos, experiencias, vivencias.

Fase 5: Aspectos comunes.

Teniendo en cuenta las relaciones reconocidas, los resultados deben registrarse y organizarse de tal forma que puedan ser identificados como unidades, las cuales dependen de las micro categorías mencionadas en la Fase 4. Para organizar y clasificar la información identificada en la Fase 4, se sugiere seguir el modelo de recuadro (un recuadro por categoría), presentado en la Figura 2.

Cada una de estas unidades representa un activo intangible, que según Luciano Rodríguez, profesor de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la UBA, son identificables y diferentes unos de otros, no son

dinero por sí mismos, no tienen naturaleza tangible, son controlables (mediante licencias) y de ellos pueden esperarse beneficios futuros (Rodríguez, L, 2017): básicamente, todos los resultados clasificados en las micro categorías relatadas en la Fase 4, se convierten en una <<lluvia de ideas>> que da cuenta de la cultura alimentaria de los participantes. Esta, permite la creación de activos intangibles que podrían, potencialmente, convertirse en nuevos productos con una carga sensible que respete y sea coherente con la documentación de la información brindada por los participantes; es aquí donde el diseño empieza a trabajar creativamente para convertir estos activos intangibles en tangibles.

Figura 2: Recuadro de clasificación de resultados para cada una de las 18 Micro Categorías.

PARTICIPANTE:		
# POST-ITS:	# A:	# B:
SABERES RELACIONADOS CON:		
Micro categoría:		
Resultado:		

En cada recuadro se identifican datos como el número del participante investigado y número de post-its para cada macro categoría (A) o (B). Fuente propia.

Resultados

El análisis de los resultados directos se empieza a ver a partir de la Fase 4. A continuación, se presentan algunos de los resultados arrojados por cada participante con el fin de dar a entender la esencia de cada uno, evidenciando tanto las diferentes dimensiones del análisis de la cultura alimentaria del Amazonas, como el aporte real de la metodología a este objeto de estudio.

Participante #1

En la Fase 3: Conversando libremente, la conversación tomó 1 hora de tiempo. Según el análisis, los saberes de la Participante # 1 están directamente relacionados con el oficio de cocinar: Los verbos mencionados con frecuencia son: Machucar y Sofreír; La palabra mencionada con mayor frecuencia fue Mamá; El saber (A) del cual se desprenden más recuerdos gira en torno a la preparación de platos que llevan como ingrediente principal el pescado. Las vivencias mencionadas (B), son relatos de cuando vivía con su familia cerca al río.

Se evidencia que gran parte de la cultura alimentaria del Participante # 1 gira en torno a las vivencias con su madre, quien normalmente prepara los alimentos en su hogar. Ella, ha enseñado todos los saberes del oficio de la cocina a la Participante # 1, como forma de heredar su conocimiento. Así, se hace muy evidente que para la Participante # 1, el oficio de cocinar es un oficio que parte de servir a los demás, un oficio, en sus palabras, para <<llenar el alma>>. También es interesante ver que el plato que más se le dificultó aprender es el plato del cual posee más información actualmente, además, es un plato de origen peruano y la Participante # 1 atribuye la sazón de su madre a su ascendencia peruana.

En este caso, también se ve una gran variedad de ingredientes con orígenes muy variados, lo cual da cuenta de la inter-culturalidad como consecuencia de la globalización y la adaptación de platos como el Arroz con pollo, en donde la Participante # 1 incluye muchos más ingredientes popularmente usados en el trapezio amazónico.

Participante #2

En el caso del Participante #2, la Fase 3: Conversando libremente, tomó 30 minutos. Según el análisis, los saberes del Participante # 2 están directamente relacionados con las enseñanzas de su etnia Uitoto, vivencias que en su mayoría se encuentran inmersas en un territorio muy cercano a la selva amazónica.

Comer, compartir y cazar fueron los verbos mencionados con mayor frecuencia. Las palabras mencionadas con reiteración fueron Mambe, yuca y abundancia. El saber (A) del cual se desprenden más recuerdos gira en torno al oficio de cazar. Las vivencias mencionadas (B), son relatos de cuando cazaba con su tío y su abuela.

Oficios como la caza son importantes para la cultura alimentaria de este participante, porque no solo eran parte de su cotidiano, sino que también hacen parte de memorias que él considera agradables al lado de su familia. Los alimentos que menciona tienen origen en la selva amazónica, y los más valiosos (con contenido espiritual y medicinal), son aquellos de los que más conoce, como el caso del mambe, que durante la conversación se tornó en una oportunidad para aclarar la diferencia entre un alimento <<común y corriente>> y uno <<espiritual>>, importante en la cosmovisión Uitoto. Este tipo de

elementos evidencian una relación muy fuerte de su territorio con su cultura alimentaria.

Participante #3

En este caso, la conversación tomó 15 minutos, tiempo menor al estimado, puesto que el participante prefirió responder las preguntas base sin ofrecer detalle en cada una de sus respuestas. Sin embargo, fue tiempo suficiente para lograr evidenciar que los saberes del Participante # 3 están directamente relacionados con las enseñanzas de su pueblo Ticuna. El verbo mencionado con mayor frecuencia fue preparar. Las palabras mencionadas con reiteración fueron Ticuna y abuelo.

Las memorias que se lograron recoger en este participante sacaron a flote otro tipo de alimentos y preparaciones que son aún más tradicionales y menos presentes en la actualidad. Los paseos de olla y la exploración en las várzeas son vivencias que para el Participante # 3 ya no son tan comunes en la vida cotidiana de su territorio; él mismo reconoce que se han perdido muchos saberes ancestrales. A pesar de ello, conserva muchas de las enseñanzas tradicionales del pueblo Ticuna y se identifica a sí mismo como tal. El continúa preparando alimentos tradicionales, además, se atreve a incluir otros ingredientes experimentando en su oficio de cocinar, todo con base en su Cultura alimentaria.

Participante #4

La Fase 3: Conversando libremente, con el Participante # 4, tomó un total de 22 minutos. Según el análisis, los saberes del Participante # 4 están directamente relacionados con las enseñanzas de su familia. Los verbos mencionados con mayor frecuencia fueron comer, compartir, conectar. Las palabras mencionadas con reiteración fueron cultura, mesa, puente. El saber (A) del cual se desprenden más recuerdos gira en torno a las reflexiones sobre el alimento como conexión entre culturas. Las vivencias mencionadas (B), son relatos de cuando almuerza con otras personas.

Con este participante ocurrió algo muy interesante: para el encuentro, que tenía como fin concretar la Fase 3 del proyecto, el participante #4 no solo llegó con su reflexión en la cabeza, sino que también representó sus saberes por medio de un gráfico ilustrado acompañado de diferentes frases reflexivas, producto de las vivencias con su familia (*Figura 3*). El abordaje de la cultura alimentaria por parte de este participante reflejó la importancia que tiene para él poder almorzar o comer acompañado de otras personas, como lo hacen sus padres cuando reciben visitas; Abrir un puente que facilite el intercambio de saberes, culturas y sensaciones, ver el alimento como un catálogo para entender el mundo, son enseñanzas transmitidas por su madre.

Figura 3: Gráfico ilustrado que resume los saberes aprendidos por Mac Jacobombaire (Participante # 4), alrededor de su cultura alimentaria.



Autor: Mac Jacobombaire 2018.

Productos:

Examinando estos resultados, se generan las agrupaciones mencionadas en la Fase 5 para decidir la forma de abordar el activo intangible desde el diseño. Para este caso, teniendo en cuenta que el objetivo principal del proyecto se concentra en la documentación y el rescate de las memorias y saberes de los participantes⁷, se plantea inicialmente el diseño y desarrollo de los siguientes productos, que nacen del desarrollo de viñetas ilustradas como activos tangibles que traducen la información descubierta durante la investigación:

- Libro para colorear, enfocado en un público infantil, en el cual se encuentran las historietas resultado de la investigación para colorear, las mismas, son acompañadas por ejercicios que incitan la revelación de las memorias gustativas de quien los desarrolle (Figura 4).
- Individuales con viñetas ilustradas para que los relatos y saberes estén en la mesa a la hora de comer (Figura 5).
- Juego de vajilla utilitaria con 7 piezas (bandeja para farinha, burl para beber Caguana, 4 platos pequeños en forma de casabe y 1 porta platos inspirado en

⁷ Además de las habilidades individuales del diseñador e investigador.

Figura 5: Individuales con viñetas ilustradas.



Estas representan algunas de las micro categorías analizadas durante la aplicación de la metodología, tales como Género y labor, Vivencias específicas, Artefactos y utensilios y Saberes con mayor información. Fuente propia.

Debido a que los productos diseñados representan fielmente la información revelada durante las conversaciones y su respectivo análisis, son reconocidos por los poseedores de estos saberes, recuerdos y relatos como traducciones válidas de su universo epistemológico asociado al alimento, es decir, son reconocidos como válidos por los sujetos epistémicos que se relacionan con el marco conceptual de su cultura alimentaria (Gómez, M, 2015).

Memorias gustativas en otros contextos:

La metodología de Memorias gustativas ha sido replicada en diferentes contextos y bajo distintas condiciones en el espacio-tiempo, incorporando nuevas reflexiones y evidenciando el valor de la labor desarrollada en el proyecto inicial. A través de co-laboratorios y talleres apoyados por el Grupo de Investigación Saberes implícitos, la metodología con sus 5 fases se ha aplicado en diferentes escenarios (aulas de clase, auditorios, encuentros), con un tiempo variado de duración (entre 15 min y 4 horas), en donde el público y los participantes han sido de diversas profesiones, territorios y nacionalidades. Cada una de las experiencias de aplicación de la metodología aportaron al diálogo colectivo y al diseño participativo, además de dar validez cuantitativa a la metodología.

Las primeras 3 aplicaciones se desarrollaron en el aula del Observatorio de diseño 6 de la Escuela de Diseño Industrial de la Universidad Nacional de Colombia sede Bogotá y en auditorios de la Cámara de Comercio de Bogotá, como parte de una charla introductoria sobre Food Design. Inicialmente, los talleres se plantearon con una duración máxima de 15 minutos, donde únicamente se invitaba a los participantes a recoger y registrar los recuerdos de su pasado o presente alrededor del alimento mientras se daba un discurso que invitaba a despertar memorias individuales. Como resultado se obtenían esquemas, dibujos, bocetos y textos (la forma de expresión era libre),

consignados en hojas blancas que revelaban normalmente un (1) recuerdo importante alrededor del alimento por cada participante, quienes en su mayoría procedían de la ciudad de Bogotá, Colombia.

Posteriormente, se desarrollaron otros talleres en espacios como el II Encuentro por la emancipación de los amasijos en Bogotá, Colombia; el 7mo Encuentro Latinoamericano de Food Design y el 1er Congreso Internacional de Creatividad Gastronómica y diseño, donde se planteó la metodología para ser desarrollada en talleres de 4 horas. Así, un primer momento de estos talleres consistió en una reflexión individual de los recuerdos alrededor del alimento. Luego, estas reflexiones fueron compartidas en grupos de 4-6 personas para ser clasificadas dentro de las categorías más importantes desarrolladas en el primer ejercicio que titula esta ponencia. Posterior a ello, se desarrolló la fase de ideación y creación de activos intangibles, revelando su importancia como uno de los principales elementos resultantes de la metodología Memorias gustativas, donde los mismos participantes tomaron el papel de diseñadores proyectando sus propios recuerdos, vivencias, experiencias y nostalgias en soluciones innovadoras, cargadas de sus emociones inherentes.

Parte de esta exploración ha aportado también al desarrollo de la línea transversal de investigación del grupo académico Saberes implícitos, el cual estudia e investiga las actividades vivas en la realidades de los pueblos, culturas y territorios. Por medio de diferentes líneas de investigación, el grupo identifica los oficios y técnicas invisibles en los saberes implícitos con el fin de llevarlos a un nivel de comprensión a través de su documentación y registro, reconociendo e identificando las formas colaborativas de generación de conocimiento y las maneras de transitarlo y transmitirlo. El eje temático es la indagación de la cultura alimentaria y su sincronización con el food design, buscando metodologías de diálogos con el territorio, donde el territorio no corresponde necesariamente a un espacio geográfico, sino que se plantea al primer territorio como nuestro propio cuerpo y memorias.

Así, las memorias gustativas se convierten en método, en herramienta para rastrear el diálogo con el territorio convirtiéndolo en objeto de conocimiento.

Discusión y debate

El estudio de la cultura alimentaria no es un asunto que suela ser estudiado por el diseño, sin embargo, este puede ser uno de los campos más diversos y deliciosos que puede intervenir de forma innovadora para el rescate, la salvaguarda y la documentación de conocimiento patrimonial desde una perspectiva sensible, sistémica y empática en pro de la búsqueda de acciones transformadoras de realidades que se enmarquen en la pesquisa del buen vivir, en este caso, encontrando maneras de seguir adelante sin olvidar los orígenes, territorios y oportunidades de desarrollo.

Si bien la metodología presentada en este artículo es resultado de la investigación y exploración de un proyecto de trabajo de grado para la

conclusión de un pregrado, es claro que revela un primer acercamiento a los estudios de cultura y actividad alimentaria desde la perspectiva del diseño, aportando al desarrollo de la disciplina del Food design en Latinoamérica. Los resultados obtenidos con el uso de la metodología Memorias gustativas revelan saberes, recuerdos, sensaciones, gustos y disgustos que van más allá de recetas, ingredientes o formas de preparación, constituyendo un bagaje de aspectos aún más diversos y sensibles de la cultura alimentaria, más real para cada individuo y comunidad, más cercano a la cotidianidad y por ende, más adyacente a la innovación.

Esta investigación brinda un nuevo enfoque a los estudios de cultura alimentaria (caracterizados por documentar un sinfín de recetas y preparaciones), un enfoque donde se revelan saberes ancestrales que pudieron haber sido olvidados por estos jóvenes y sus familias, despertando sensibilidades que incitan el rescate de saberes por parte de los participantes y el público. Según los participantes, las memorias que se despertaron inspiraron el diálogo con sus familiares buscando la recuperación de saberes que han dejado de ser transmitidos; esto es parte del alcance que se busca generar con la aplicación metodológica de Memorias gustativas.

Uno de los retos más grandes de este proyecto es lograr evidenciar en el mundo tangible la importancia de este conocimiento, teniendo en cuenta la Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (2012). Por ello, el proyecto brinda la posibilidad a los participantes de revelar desde un punto de vista personal su cultura alimentaria para generar activos intangibles que abren paso a la ideación de proyectos objetuales con una alta carga simbólica y documental, gracias a que su nacimiento se da a partir de la obtención de conocimientos sensibles y reveladores. La fase 5 de esta metodología invita justamente a un ejercicio de ideación por parte de investigadores y participantes, relacionando las categorías brindadas con sus cotidianidades y memorias para resultar en el diseño de productos. Aquí surgen preguntas como: ¿cómo se relaciona la vivencia personal con el contexto territorial?, ¿cómo se puede relacionar que la palabra más mencionada sea “mamá” con la sensibilidad?, ¿cómo se relaciona la forma en la que mi abuela hace caguana con un sistema de producción que pueda respetar su cosmovisión?, entre otras.

Cabe mencionar que la cantidad de información que se obtiene a partir de las conversaciones individuales es amplia, lo cual incrementa la posibilidad de pérdida de algunos datos durante su análisis. Sin embargo, la metodología Memorias gustativas trata de hacer un estudio sistémico basado en la naturaleza del pensamiento de diseño, que en este caso surgió de forma genuina y espontánea, de acuerdo a la intuición perseguida por la autora; a pesar de que en este artículo se instruye paso a paso sobre el cómo desarrollar y aplicar esta aproximación metodológica, se esperan resultados distintos al proyectar esta metodología sobre otros contextos y por otros investigadores, dejando abierta la posibilidad encontrar distintas cotidianidades que brinden la

posibilidad de robustecer esta aproximación, despertando más memorias y saberes gustativos.

Con respecto al diseño como campo disciplinar que permitió el acercamiento al objeto de estudio <<cultura alimentaria>>, el debate se concentra en el cuestionamiento del diseño frente al hecho de que sí es posible que explore este tipo de ejercicios, puesto que se fomenta un campo emergente en la recuperación de conocimientos tradicionales o en el diseño de alimentos, actividad alimentaria y demás campos de acción; el diseño se convierte en una herramienta para explorar el tema, entendiendo que el tema es el mundo de la cultura alimentaria en los territorios (en este caso, en el Amazonas). Este proyecto se convierte en una pista, en un riesgo, en una apuesta que busca afirmar al diseño como transdisciplina, una transdisciplina social que da paso al nacimiento de campos como el Food design o el Food studies, referente a los estudios sociológicos, antropológicos y geográficos, campos en donde se indaga sobre las prácticas sociales, los rituales, los estilos de vida, las tecnologías, los ambientes y espacios, entre otros, generando debates vigentes alrededor de la alimentación (P, Reissig, 2013).

A través de un conjunto de instrumentos, mecanismos y herramientas del mundo de la etnografía y el diseño, se obtuvieron historias de vida que explicitan memorias gustativas y además, se hizo uso de la gráfica y la ilustración para poder capturarlas y recuperarlas y, aunque es de claro conocimiento que una muestra de 4 entrevistas a profundidad no alcanzan a ser lo suficientemente representativas para un ejercicio de orden investigativo, es posible seguir madurando la investigación porque con este proyecto se dejan las huellas o los indicios para poder ampliar la misma como un ejercicio de continuidad con el fin darle la respectiva validez. Es por ello que la aplicación de esta metodología ha continuado y transitado en diferentes territorios como Cochabamba, Bolivia; Dibulla, La Guajira y Bogotá, Colombia. En cada uno de los resultados presentados, se revelan los frutos reales que surgieron a partir de la aplicación de la metodología teniendo en cuenta la postura emergente del diseño como disciplina que podría fomentar la recuperación de conocimientos tradicionales y cultura alimentaria en Latinoamérica. Esta tesis llega como una suerte de riesgo en donde el diseño se usa como herramienta para investigar en campos naturalmente estudiados por las ciencias sociales y empieza entonces a recuperar, salvaguardar, reconocer y documentar memorias alrededor del alimento por medio del análisis sistémico de relatos e historias.

Los resultados expuestos a partir de la narración de cada participante se manifiestan como una primera pista que revela la cultura alimentaria de los mismos, pero además, a partir de su paso por la metodología, se convierten en activos intangibles que a través del diseño se transformarán en un documento objetual traducido a productos.

Es así, como entre los resultados arrojados de la investigación se encuentran el debate de la pertinencia del diseño en estos escenarios, la reflexión acerca del

por qué se quiere indagar en esta temática y la salvaguarda que se da *per se* al escuchar, documentar, organizar, transformar y suscitar diálogos, reflexiones y relatos que se convierten en un puente para narración que da cuenta de la cultura como praxis (Bauman, Z, 1999), donde esta se traduce como <<lo que se genera a través de una acción orientada según valores que impregnan la totalidad de la vida en común, configurando el ethos desde el cual una comunidad humana se reconoce a sí misma compartiendo una identidad>>(Pérez, J, 2015), lo cual se puede ver a partir de las posturas que cada uno de estos jóvenes dió y la creación de los productos desde los activos intangibles generados.

Bibliografía

- Alcalá, R (2015): Luis Villoro, un argumento a favor del Interculturalismo. En Alcalá, R (Ed.), Los caminos de la interculturalidad Homenaje a Luis Villorio (pp. 51-74), México DF, México, Editorial Porrúa.
- Bauman, Z (1999): La cultura como praxis, SAGE Publications, Londres.
- Franky Calvo, C. E (2011): Acompañarnos contentos con la familia. Unidad, diferencia y conflicto entre los nükák (Amazonia colombiana), Wageningen: Wageningen University 2011, 282 páginas.
- Galeano, P.A (2012): Alimentación y cultura entre los “grupos negros” del Pacífico sur. En Delgado, R., Gómez, D. y Negrete, G (Eds.), Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia (pp. 399 - 433). Bogotá, Colombia: Ministerio de cultura.
- Gómez, M (2015): Comentarios a Condiciones de la Interculturalidad de Luis Villoro. En Alcalá, R (Ed.), Los caminos de la interculturalidad Homenaje a Luis Villorio (pp. 1-24), México DF, México, Editorial Porrúa.
- Gómez, D. y Negrete, G. (2012): Alimentación, cocina, gustos y técnicas en el Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia: un ingrediente significativo para saborear el país. En Delgado, R., Gómez, D. y Negrete, G (Eds.), Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia (pp. 69 - 81). Bogotá, Colombia: Ministerio de cultura
- Lévi-Strauss, C. (1968): Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido, Fondo de Cultura Económica de México 1968, 396 páginas.
- Lombardi, M. (2017): Intra-Vistas. Invitación a entrar en la intimidad de distintas miradas personales acerca del Food Design, Conexiones: uniendo miradas y experiencias del universo alimentario y nuestra relación con él. [archivo PDF] En Reissig, P., y Pasin, M (Eds.), Memorias del 5to Encuentro Latinoamericano de Food Design Abraza en Buenos Aires, Argentina (pp. 292). Montevideo, Uruguay: Red Latinoamericana de Food Design. Recuperado de: https://drive.google.com/file/d/1G1W13yaU_QunzfZkzxZ45uF1vazj7F7b/view?ts=5ad542bc
- Ministerio de Cultura (2012): Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia [archivo

PDF]. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo 17.

Recuperado de:

<http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/publicaciones/Documents/BBCTC.%20tomo%2017.%20Pol%C3%ADtica%20para%20el%20conocimiento,%20la%20salvaguardia%20y%20el%20fomento%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20y%20las%20cocinas%20tradicionales.pdf>

- Moreno, D (2017): Cultura alimentaria, Facultad de Salud Pública y Nutrición, *[archivo PDF]*, Universidad Autónoma de Nuevo León (México). Recuperado de:

<http://respyn.uanl.mx/index.php/respyn/article/view/112/95>

-Pérez, J (2015): Las culturas y su sentido. Interculturalidad y metafísica. En Alcalá, R (Ed.), Los caminos de la interculturalidad Homenaje a Luis Villorio (pp. 51-74), México DF, México, Editorial Porrúa.

- Reissig, P (2013): Diseño de Alimentos como trans-disciplina emergente, *[archivo PDF]*, INNOVA 2013, LATU, Montevideo. Recuperado de:

<http://www.innova-uy.info/docs/conferencias/Miercoles/A.M/8.30%20Pedro%20Reissig.pdf>

- Rodríguez, L. (2017): Economía intangible. *[archivo PDF]*, Recuperado de: https://lucianorodriguezcalca.files.wordpress.com/2017/07/intangibles_licencias_innovacioc81n-abierta-1.pdf

- Triana, C. (2012): Investigar las emociones: antecedentes, retos y perspectivas. En Jimeno, M., Murillo, S. y Martínez, M (Eds.), Etnografías contemporáneas Trabajo de campo. Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas, Centro de Estudios Sociales (CES), Bogotá, Colombia.

- Vélez, L. (2012): Tres herencias gastronómicas de África: boca'o bueno, boca'o malo. Magia y alimentación en el Pacífico colombiano. En Delgado, R., Gómez, D. y Negrete, G (Eds.), Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia (pp. 43 - 54). Bogotá, Colombia: Ministerio de cultura.