

# **DE LA TIERRA AL PLATO: UNA EXPERIENCIA DE INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA**

**Margareth Julyana Holguín Mariño - Hilda L. García Rodríguez**

Estudiantes y docentes del Programa de Gastronomía y Alta Cocina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga realizaron, durante tres semestres, trabajo conjunto con cocineros empíricos, agricultores, amas de casa, padres de familia, docentes de colegio y expertos en cocina internacional, con el fin de explorar entornos alrededor de la alimentación, desde una perspectiva formal de investigación académica. La propuesta parte del Proyecto Integrador del Programa con un enfoque interdisciplinario para la formación gastronómica, en el que se conjugan diferentes saberes. La experiencia busca de manera sistemática generar aportes conceptuales a una disciplina que pasa de ser empírica a ser profesional. Presentamos un resumen de algunos trabajos de investigación desarrollados por los estudiantes.

**Margareth Julyana Holguín Mariño**

*Docente proyecto integrador  
Programa de Gastronomía y Alta cocina*

**Correo:** mholguin@unab.edu.co

**Colaboración**

**Hilda L. García Rodríguez**

*Docente auxiliar  
Programa de Gastronomía y Alta cocina*

**Correo:** hgarcia90@unab.edu.co

**Recibido: 29 de noviembre 2018  
Aprobado: 3 de diciembre 2018**

## TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS A LAS RECETAS Y PLATOS TRADICIONALES DEL MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA EN EL SECTOR DEL MUELLE

Estudiantes: Arley Zambrano y Juan Diego Calvete

Este proyecto se propuso salvaguardar recetas y técnicas gastronómicas encontradas en el municipio de Barrancabermeja. Desde un enfoque exploratorio y descriptivo los estudiantes identificaron los platos tradicionales que se comercializan en el muelle de Barrancabermeja y las técnicas utilizadas en su preparación, así como también describieron las recetas y productos utilizados en la preparación de los platos más conocidos en este sector, para finalmente diseñar un menú de degustación creativo a partir de las recetas y técnicas tradicionales de la región de Barrancabermeja.

Las preparaciones más populares de El Muelle en Barrancabermeja son recetas que utilizan como ingrediente principal el pescado fresco que llega día a día al sector. Cada receta tiene su debido proceso, iniciando con la selección del pescado y su adecuado tratamiento, como el perfecto escame y rallado del bocachico. Para el bagre cada pieza tiene su uso, las postas de mayor tamaño se usan en platos principales como el frito sudado y las piezas pequeñas y la cabeza son las que le da sabor al sancocho. La doncella es otro pez similar al bagre y su uso específico es para el frito sudado y la viuda según la preparación que quiera hacer la cocinera en cada local. Así mismo, una de las recetas más representativas es la cocción al vapor del bocachico, el cual es envuelto en hoja de plátano con su guarnición.



FOTO 1.1 Platos tradicionales del muelle de Barrancabermeja. Fotografía de Juan Diego Calvete.



FOTO 1.2. Menú de degustación en 4 pasos Tradicionalmente diferente. Fotografía de Renato Kleeberg.

## PLATOS GOURMET CON PRODUCTOS PROVENIENTES DEL KILÓMETRO CERO EN LOS MUNICIPIOS DE GIRÓN, PIEDECUESTA Y EL ÁREA DE LA MESA DE LOS SANTOS

Estudiantes: Laura Cobos, Paula Mesa, Jair Peñaloza

Este proyecto tuvo como objetivo proponer platos de calidad gourmet utilizando los productos de los municipios de Girón, Piedecuesta y el área de la Mesa de los Santos, del Departamento Santander en Colombia.

El proyecto se desarrolló bajo una metodología cualitativa, implementando la tendencia gastronómica, ambiental y social, denominada kilómetro cero, referida al uso de productos agrícolas cosechados en un rango no mayor de 100 km, con campesinos y vendedores de diferentes plazas de mercado. Como resultado, se creó un recetario con los productos encontrados en la zona abordada.

La Mesa de los Santos fue la más rica en cuanto a que posee más variedad de productos: La variedad de productos disponibles en la zona Mesa de Los Santos (banano, yuca, zanahoria, mazorca, espinacas, papa amarilla, plátano, badeas, apio, cilantro, amapola, uchuvas, cebollas puerro, cebolla junca, pitahaya, cebolla cabezona blanca y roja, tomate, lulo, naranja, naranja tangelo, rama de apio, yota, papaya, guanábana, arveja, habas, tomate de árbol, lechuga Batavia, ajos, limonaria, brócoli, coliflor, pimentón, habichuela, badea, frijol verde, nopal, aguacate, zapote y hierbabuena) permitió la elaboración de platos fuertes dentro del recetario.

Los productos encontrados en el municipio Piedecuesta facilitaron la preparación de entradas ya que cuenta con un balance perfecto entre cítricos, vegetales y proteínas (mora junto a la mandarina y la naranja, además de la gallina, los huevos criollos, la papa amarilla, la arveja, el frijol, el maíz, la arracacha, la yuca, y la caña de azúcar).

Y las cosechas frutales del municipio Girón (naranja, mandarina, piña, mango, papaya, bore, berenjena, calabacín, yota y guascas, uva isabelina y el lulo) facilitaron la sección de postres.



FOTO 2.1 Eclair con arequipe de Chayote y mermelada de maracuyá. Fotografía de Juliana Holguín.



FOTO 2.2. Productos área Mesa de los Santos, mercado campesino. Fotografía de Laura Cobos.



FOTO 2.3 Un recetario Santandereano. Producto elaborado por Laura Cobos, Paula Mesa y Jair Peña-loza. Fotografía de Hilda Lorena García.

## RECOPIACIÓN DE PRODUCTOS ENVUELTOS EN HOJAS DEL MUNICIPIO DE LOS SANTOS

Estudiantes: Myriam Margarita Acuña de Gómez,  
Erwin Ayala Rey, Daniel Mauricio Gómez Pinilla

El proyecto buscó destacar algunas historias de vida que se esconden detrás de un plato, con énfasis en los productos envueltos en hojas elaborados en el municipio de los Santos, en el Departamento de Santander, desde un enfoque cualitativo, a partir de narraciones sobre técnicas y tradiciones de preparación.

Los principales productos envueltos que se encontraron en el municipio fueron los tamales envueltos en hojas de plátano y tres clases de ayacos de sal y dulce envueltos en hojas de maíz. En la elaboración de los productos se reconocieron las técnicas empleadas por las cocineras tradicionales tales como; cocido, hervido, sofrito, amasado, envuelto y la cocinada, las cuales les han funcionado desde que iniciaron este proceso de elaboración y comercialización de envueltos con hojas.

Los tamales son elaborados con maíz amarillo precocido, se aprovechan todos los almidones del grano ya que se aclara el molido y se utiliza el asiento donde está toda la harina del maíz. Al elaborar los ayacos, las cocineras utilizan los ameros de maíz (amarillos y morados) para cualquiera de los tres tipos de ayacos. Este es el único medio de envoltura. Los ameros los guardan en bolsas plásticas para su conservación y cuando se necesitan se sacan y lavan para suavizar la hoja y poder envolver el ayaco



FOTO 3.1 Proceso de elaboración ayacos de dulce y sal. Fotografía de Erwin Ayala.

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA DE GARCÍA ROVIRA Y SUS RESPECTIVOS PROCESOS GASTRONÓMICOS

Estudiante: Luis Rodrigo Moreno Casas

Este proyecto tuvo como objetivo identificar los productos alimenticios de la provincia colombiana García Rovira y sus respectivos procesos gastronómicos, a partir de lo cual se generó una propuesta de cocina de autor empleando procesos y técnicas básicas.

En el municipio de Málaga se identificaron productos como: el cóngolo, la guayaba chova, la gulupa y el lulo perro. Y preparaciones como: la arepa Cariseca y la rellena de papa. En el caso del municipio del Cerrito se reconocieron: el mortifio y la palcha. En Capitanejo se identificó la tuna y en San Miguel se encontró el ingrediente denominado “las maravillas”. En la mayoría de los casos, la materia prima se utiliza para elaborar jugos o consumir en crudo, a excepción de “las maravillas”, un tubérculo utilizado en la preparación de sopas y guisados.

Para desarrollar la propuesta de cocina de autor, se realizaron diferentes pruebas con los productos encontrados, extrayendo en su mayoría de veces el zumo de las frutas para ser empleado de manera innovadora en preparaciones.



FOTO 4.1 Cultivo de Gulupa. Fotografía de Luis Rodrigo Moreno Casas.



FOTO 4.2 Rellena de papa y textura de Gulupa. Fotografía de Luis Rodrigo Moreno Casas.

## PRESENCIA GASTRONÓMICA JAPONESA EN COLOMBIA: INTERACCIÓN Y RETROALIMENTACIÓN DE DOS COCINAS DIVERSAS

Estudiante: Carlos David Cárdenas Vega

Este proyecto propuso una discusión sobre la presencia gastronómica japonesa en ciudades de alto índice poblacional de origen o descendencia, en Colombia, tomando como referentes Bucaramanga y Bogotá.

Como resultado del proyecto Cárdenas destaca la oferta de cocina fusión como resultado de la cocina japonesa en el contexto colombiano, no siendo original, debido a las diferencias en materia prima y la demanda de la gente de las ciudades abordadas.

Esta oferta nace de personas de origen japonés, descendientes japoneses y colombianos que se instruyeron de alguna manera. De estos autores depende al final si su oferta busca la tradicionalidad o un enfoque más fusión, siendo los inmigrantes los que generan la oferta más auténtica.



FOTO 5.1 Señor Tomoyasu Shinozaki, restaurante Wafu. Bogotá, Colombia. Fotografía de Carlos David Cárdenas Vega.

## CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS DULCES A BASE DE GUAYABA RESALTANDO TÉCNICAS ANCESTRALES DEL MUNICIPIO DE VÉLEZ

Estudiantes: Eliana Cabrera Garaviz y Schneider  
Acuña Maldonado

El proyecto propuso la creación y fabricación de productos dulces a base de guayaba. Su desarrollo se llevó a cabo en el municipio de Vélez-Santander, se recolectó información respecto al cultivo de la guayaba, fabricación del bocadillo veleño y comercialización de la guayaba como fruta de mesa y como bocadillo.

La guayaba como producto agrícola insignia de la región de Vélez proviene de cultivos silvestres o tecnificados y su cosecha habitualmente se hace de manera manual durante todas las épocas del año, especialmente durante mayo-junio y noviembre-enero.

En la exploración se encontraron proyectos no tecnificados de los que se obtuvieron subproductos de la guayaba (harina, mermelada, alcohol no destilado, infusiones tipo té, guayaba deshidratada y galletas de guayaba). Partiendo de estos subproductos y de las técnicas culinarias que se emplean para su preparación, se propuso desarrollar nuevas formas gastronómicas empleando como materia prima la guayaba, para finalmente desarrollar y documentar la preparación de productos como donut de guayaba rellena de dulce ácido de guayaba, profiterol relleno de mousse de guayaba y alfajor con dulce de guayaba.

La elaboración y preparación de estos nuevos productos permitió incorporar sabores y texturas únicas de la guayaba a las propuestas gastronómicas y así

mismo, fusionar técnicas e innovar en el campo de la confitería, resaltando de manera natural las características de este fruto, además de generar nuevas formas de presentación y comercialización.



FOTO 6. “La veleñita” dona a base de harina de guayaba rellena de dulce ácido de guayaba y glaseado de limón. Alfajor de guayaba en dos texturas, Profiterol relleno de mousse de guayaba. Fotografía de Laura Cobos.

## PROPUESTA DE COCINA CREATIVA PARA FAVORECER LA NUTRICIÓN DE NIÑOS ENTRE 4 A 7 AÑOS A PARTIR DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NATURALES

Estudiantes: Rodrigo José Ramos Méndez y  
Andrés Mauricio Sánchez Valencia

El propósito de este proyecto fue explorar las formas en que algunos alimentos, de alto aporte nutricional, pueden ser consumidos con alto agrado por la población infantil, como sustituto de aquellos alimentos que no aportan los suficientes nutrientes para su crecimiento. La población objeto fueron estudiantes en etapa escolar de un colegio en la ciudad de Barrancabermeja (Departamento Santander).

Con la finalidad de lograr que los niños mejoraran sus hábitos alimenticios se propuso, por medio del uso de la cocina creativa, elaborar preparaciones de alto valor nutricional empleando como materia prima alimentos naturales, tipo lácteos, huevo, pescado, frutas, verduras y cereales.

Como resultados, los niños se expusieron a dos tipos de preparaciones creativas: Gelatinas de zanahoria y naranja, y Panqueques de banano y avena. Los resultados de aceptabilidad sensorial (90%) suponen una alta aplicabilidad y funcionalidad de la cocina creativa para lograr que comensales en edad escolar entre los 4 y 7 años consuman alimentos naturales y nutritivos de manera habitual.



FOTO 7.1 Gelatinas de zanahoria y naranja. Fotografía de Rodrigo Ramos.



FOTO 7.2 Panqueques de banano y avena. Fotografía de Rodrigo Ramos.

## LÍNEA DE PRODUCTOS DECORATIVOS A BASE DE MUCÍLAGO DE CACAO EN SANTANDER

Estudiantes: Juan Manuel Sánchez Guzmán, Gloria Mercedes Otero Serrano, Fabián Andrés Estévez Castillo y Manuel Andrés Cristancho Abril

Este proyecto buscó desarrollar una línea de productos decorativos comestibles a base de mucílago de cacao, elaborados mediante diferentes técnicas gastronómicas.

El mucílago es una sustancia viscosa que cubre el grano de cacao dentro de las cacotas, contiene principalmente azúcares, y por esta razón se le utiliza en el campo como endulzante, al mismo tiempo que aporta aroma y sabor al fruto. Agroindustrialmente no se aprovecha en su totalidad, ya que una buena parte de él queda adherido a la cacota una vez se extraen los granos de cacao, de modo que muchos agricultores lo consideran un subproducto de bajo aprovechamiento.

La investigación, desarrollada en San Vicente de Chucurí, capital cacaotera de Colombia, propuso una línea de productos decorativos comestibles para platos como entradas, fuertes, postres e incluso bebidas, empleando técnicas de alta cocina que van ligadas a las diferentes técnicas culinarias vanguardistas, entre las que se utilizaron el sifón, la deshidratación y la gelificación.

Los productos decorativos que desarrollaron fueron: dentelles, esferas, globos comestibles y espumas; utilizando como materia prima el mucílago de tres distintas variedades de cacao: criollo, forastero y trinitario.



FOTO 8.1 Tipos de cacao: criollo, trinitario y forastero. Fotografía de Gloria Otero.



FOTO 8.2 - FOTO 8.3 - FOTO 8.4 Productos decorativos. Esferas, globos y espumas comestibles a base de mucílago de cacao. Fotografía de Gloria Otero.

## ESTRATEGIA GASTRONÓMICA EN EL DESARROLLO INTEGRAL DE LOS NIÑOS CON SÍNDROME DOWN

**Estudiantes: Luz Estella Vargas Leal, María José Escobar, Dairo Yair Gévez**

Este proyecto tuvo como objetivo proponer una estrategia gastronómica, tipo menú infantil, basada en técnicas, preparaciones, formas de emplatado y métodos de cocción, a fin de permitir mejoras en las condiciones nutricionales para los niños con Síndrome Down.

Como resultado, se diseñó un recetario de menús de acuerdo a las patologías, gustos y preferencias de los niños, en el que se indican los ingredientes y pasos para la elaboración de las recetas de manera que los padres de familia tengan a la mano opciones saludables para sus hijos y puedan de este modo mejorar sus necesidades alimenticias.

Por naturaleza los niños con Síndrome Down tienen deficiencias en su aparato digestivo ya que habitualmente padecen de enfermedades periodontales, deficiente alineación dental, bruxismo, hipo calcificación dental. Estas características morfológicas bucales dificultan el proceso de deglución normal, por lo que se requiere de una mayor atención y cuidado para lograr mantenerlos sanos y saludables.

Gracias a los resultados obtenidos durante la etapa de indagación, se realizó una muestra gastronómica para los niños que padecen Síndrome de Down encontrando una excelente respuesta de aceptabilidad a la propuesta gastronómica, tipo menú infantil. Para la elaboración de este menú, se tuvieron en cuenta aspectos como: ingredientes de calidad, variedad y aquellos

con menos aceptación por parte de esta población, así mismo se emplearon técnicas gastronómicas para tener un mejor aprovechamiento nutricional y dar un aporte a su desarrollo basado en la necesidad de cada niño. Finalmente se llevó a cabo la elaboración de cada plato la cual generó un impacto visual en los participantes permitiendo que tuvieran una buena aceptación hacia todos los ingredientes utilizados.



FOTO 9.1 Ensalada de melón. Fotografía de María José Escobar.



FOTO 9.2 Pizetta de coliflor. Fotografía de Luz Estella Vargas.

