

TÍTULO: PROMOCIÓN DE LA IDENTIDAD NACIONAL DESDE LA COCINA TRADICIONAL VENEZOLANA: EXPERIENCIAS DESDE LA DOCENCIA

Autores:

MSc Ysrael Coca Monteagudo (Profesor Auxiliar): Universidad de Sancti Spíritus “José Martí Pérez (Uniss) Cuba. Email: coca@uniss.edu.cu

Lic. Osmany Rafael Barreto Ledesma Profesor de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY) República Bolivariana de Venezuela. Email: osmanyba@hotmail.com

Lic. María de los Ángeles Palao Durán. Profesora de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY) República Bolivariana de Venezuela. Email: mariapalao23@hotmail.com

RESUMEN

El trabajo *Promoción de la identidad nacional desde la cocina tradicional venezolana: Experiencias desde la docencia* parte del problema de cómo contribuir a la formación de valores a partir de la promoción de la cultura gastronómica ante los efectos nocivos de la globalización, que impera en el mundo actual y que abarca todas las esferas de la sociedad. Por medios de los métodos de diagnóstico inicial, la observación y técnicas de participación para abordar el problema objeto de estudio, se llega a la conclusión de que es posible desarrollar la identidad nacional como valor al promover hábitos de consumo basados en las tradiciones del arte culinario venezolano. Los resultados expresados validan las tesis iniciales y posibilitaron la elaboración de un sistema de actividades concebido desde la docencia universitaria para fomentar hábitos de consumo basados en el arte culinario, y que han constituido los elementos claves en la tesis de maestría en Ciencias de la Educación Superior por parte de estudiantes de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY).

Palabras clave: valores | identidad nacional | cocina tradicional venezolana | sistema de actividades | cultura |

TITLE: PROMOTION OF THE NATIONAL IDENTITY FROM THE TRADITIONAL VENEZUELAN CUISINE: EXPERIENCES FROM TEACHING

ABSTRACT

The article *Promotion of the national identity from the traditional Venezuelan cuisine: experiences from teaching*, starts from the problem of how gastronomic culture may contribute to the formation of values when the harmful effects of globalization are ruling the word nowadays and covering all society spheres. By means of methods of initial diagnosis, observation and participation techniques to address the study object problem, it is concluded that it is possible to develop national identity as a value by promoting consumption habits based on the traditions of Venezuelan culinary art. The results validated the initial thesis and enabled the development of a system of activities designed from university teaching to encourage consumption habits based on the culinary arts, and have become key elements in the thesis of Master of Science in Higher Education by students of the National Experimental University of Yaracuy (UNEY).

Key words: values | national identity | Venezuelan traditional cuisine | actions system | culture |

INTRODUCCIÓN

Un pueblo se define desde su cultura, esta comprende un agregado de elementos materiales e inmateriales que determinan en su conjunto el modo de vida de un grupo humano. Se incluyen técnicas, pautas sociales (moral, creencias, tradiciones y costumbres), lenguaje, sistemas sociales, económicos, políticos y religiosos; desde donde se puede analizar su proceso de desarrollo material, espiritual e incluso su formación ideológica.

Cuando se habla de la cultura alimentaria de una nación, se pueden diferenciar dos tipos: la cultura alimentaria tradicional o popular, que es el continente de la memoria ancestral, la suma de experiencias y conocimientos alimentarios que se comparten colectivamente, transfiriéndose a las nuevas generaciones, y que constituye un vínculo con la autoconciencia nacional. En ella se reconocen un conjunto de rasgos particulares y concepciones que entrañan el afán de infinitud, que reafirman el valor ideológico y estético de sus creaciones y recreaciones gastronómicas.

Por otro lado, destaca la existencia de la cultura alimentaria emergente o transculturada, que es la resultante de los trasvasamientos que han llegado y continúan llegando desde

fuera, de otras culturas devenidas a su vez de las clases dominantes, como producto de relaciones voluntarias o involuntarias.

Actualmente en el mundo, una serie de factores están redimensionando la cultura alimentaria de los pueblos, y es la globalización uno de los fenómenos que más inciden en esta realidad, a partir de la vorágine uniformizadora que la signa desde donde impone el modelo cultural dominante.

Numerosos trabajos consultados de referencia para el presente apuntan la necesidad del recate de tradiciones culinarias. En *La cocina venezolana*, Angel Rincones y Antonio Gómez (2012) señalan el movimiento existente en Venezuela en este sentido y destacan que el mismo abarca las universidades en búsqueda de procedimientos para conservar la identidad. De igual forma, se refiere Rafael Loveras (2013) en su *Geografía Gastronómica venezolana*.

Por su parte Rafael Cartay (2013) en *El Pan nuestro de cada día* señala que otros se fueron haciendo poco a poco adecuándose al gusto venezolano, lo que indica la significación que tiene la cocina tradicional en la identidad de un territorio.

Desde la teoría marxista, la dualidad de clase sociales se define a partir de las categorías de dominantes y dominados. La primera impone las ideas de la época valiéndose del poder material que lo caracteriza, ejerciendo a su vez el poder espiritual sobre quienes carecen de los medios para producir. Esta realidad se hace mucho más evidente en la cultura alimentaria, por cuanto la clase dominante produce referentes de consumo que generan hábitos diferenciadores.

De esta manera, la cultura alimentaria tradicional constituye una expresión de la lucha de clases, su origen está en el seno de las clases que producen una cultura de resistencia, de soberanía, como una reacción frente a la cultura impuesta por las clases dominantes. Es por ello que para poder analizar la perspectiva de la alimentación desde la tradición cultural, es necesario tener presente la estructura social del país así como las clases sociales que la sostienen, para poder comprender su razón de ser dentro de la sociedad.

Su importancia radica en la necesidad de patrocinar acciones que contribuyan a este fin frente a las culturas hegemónicas que imperan en el mundo actual, de la cual no quedan excluidas las tradiciones culinarias de los pueblos.

La literatura vinculada al tema resalta la importancia que tiene este elemento en la configuración de la nacionalidad, en la medida en que se entiende la cultura alimentaria como el resultado siempre inacabado del comportamiento de las interacciones que se entretienen entre la sociedad, el hombre y su alimento. Por inacabado, se asume que no obedece a un carácter estático, que al ser una realidad ligada a la sociedad, se modifica constantemente bajo el influjo de la economía, los procesos productivos, la publicidad, las necesidades resultantes de los estilos de vida y hasta de la dinámica política reinante. Todo ello origina hábitos alimentarios signados por los gustos y privaciones (éticas, religiosas, etc.), el placer y la herencia de los ancestros.

Para conocer el estado actual de la población objeto de estudio se han aplicado encuestas y entrevistas como parte del diagnóstico inicial las que revelan que en la actualidad se consumen más productos foráneos que nacionales y nos permite trazar metas encaminadas a fomentar hábitos de consumo de productos nacionales elaborados a partir de las tradiciones culinarias del país; promocionar, desde nuestra posición como docentes, los platos tradicionales; crear espacios que posibiliten la oferta de productos elaborados sobre la base de la experiencia acumulada y contribuir a la presencia de los mismos en el diseño del menú.

La cuestión alimentaria exige enfoques integrales, que permitan ir más allá del trasfondo puramente biológico o tecnoeconómico. La alimentación no es asunto que competa únicamente a tecnólogos, nutricionistas, ingenieros, planificadores o empresarios, es también y, con mucho más peso, un tema para la cocina, puesto que el alimento no solo es una masa contentiva de nutrientes y energía, sino que también es memoria, símbolo, tradición; no es solo materia, es espíritu, es cultura y, por tanto, un signo de identidad nacional.

En este artículo se recogen algunas de las experiencias de los autores en la docencia de la unidad curricular *Políticas Alimentarias* y las acciones que desde la misma se han realizado con el objetivo de conocer en qué medida los estudiantes de 4to año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY pueden contribuir al fortalecimiento de la identidad nacional, a partir de la promoción de la cocina tradicional venezolana. El mismo ha permitido la introducción de actividades para revertir la situación inicial y ha conllevado la conformación de un sistema de acciones, que incentiva el conocimiento sobre la

elaboración, consumo y divulgación de la cocina tradicional venezolana, así como se ha contribuido a su presencia en las ofertas gastronómicas de la institución.

DESARROLLO

En Venezuela, el tema de la soberanía alimentaria tiene hoy, más que nunca, una relevancia fundamental, por cuanto se vive un proceso de refundación, en el que se hace necesario el concurso de esfuerzos que abonen al fortalecimiento de la idea de lo propio, de patria, más cuando desde las políticas públicas se promueve la construcción de la soberanía. Como lo afirmó el Comandante Presidente Hugo Chávez (2010): “Seamos radicales, entonces, y vayamos a la raíz: el mercado no debe seguir decidiendo qué debemos comer y qué no, cómo debemos comerlo y cómo no. (...) el diseño de nuestra política alimentaria pasa, necesariamente, por el respeto y la recuperación de nuestra cultura gastronómica, de nuestras tradiciones culinarias.”

El desarrollo histórico-social de Venezuela ha comprendido la influencia de factores como la renta petrolera y los modos de distribución de la misma. Este hecho ha generado una reconfiguración de la estructura social, lo que ha traído como consecuencia determinadas transformaciones en la cultura alimentaria tradicional, sin que ello suponga su total extinción sino más bien una invisibilización, debido, en principio, a la difusión de la cultura foránea, que es uno de los mecanismos más sutiles para socavar la identidad de los pueblos, en la medida en que imponen patrones culturales de la sociedad globalizada, así como su modo de vida lo que mueve a los pueblos a la imitación de referentes de áreas culturales que no son propias. Esta realidad se refleja igualmente en sus comportamientos alimentarios y en la expresión de sus valores.

Dentro de la oferta académica de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, se inscribe la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación, un espacio académico en el que convergen aspectos científicos, culturales y técnicos vinculados a la alimentación. De esta manera, egresan profesionales con un perfil integral, y un firme compromiso de desempeñarse como investigadores en el área de la ciencia, cultura y tradición alimentaria. Todo esto en correspondencia con la definición de competencias del egresado. Es por ello que la responsabilidad de los docentes es determinante en el proceso de formación,

difusión y promoción de los elementos que componen la identidad nacional incluyendo las tradiciones culinarias.

A pesar de lo antes planteado, en la carrera Ciencias y Cultura de la Alimentación de la UNEY se evidencian ciertas dificultades en propagación de todo lo concerniente al conocimiento de la cultura alimentaria tradicional venezolana. Esto obstaculiza a los estudiantes asumir su identidad alimentaria y la consecución de un sentido de pertenencia a las tradiciones alimentarias regionales y nacionales. Entre las dificultades se aprecian:

- La falta de estrategias y espacios no formales o extra cátedra, que permitan evidenciar la importancia del conocimiento de la cocina tradicional venezolana.
- El no aprovechamiento de las características de los programas académicos de unidades curriculares como *Cocina Básica* y *Cocina y Cultura Gastronómica*.
- Falta de motivación, tanto en docentes como en estudiantes, por la cocina tradicional de Venezuela.

MATERIALES Y MÉTODOS

La muestra empleada está conformada por 32 estudiantes de pregrado de Ciencia y Cultura de la Alimentación a quienes se les aplicó distintas técnicas concebidas en el proceso de investigación para evaluar las siguientes variables:

- Conocimientos básicos del arte culinario tradicional venezolano
- Grado en que estos conocimientos se expresan en el desarrollo del currículum de la carrera
- Contribución de la cocina tradicional a la formación del valor identidad
- La identidad nacional como atributo inseparable de nuestras tradiciones

La muestra seleccionada está integrada por jóvenes de características particulares y heterogéneas en tanto, lugar de procedencia, nivel socioeconómico, niveles de interés vocacional, entre otros. Sin embargo, como factor aglutinante destaca la similar etapa de desarrollo de la juventud o 'adulthood temprana', entre 18 y 25 años abordada por Erickson (1985).

En esta etapa se vislumbra con mayor nitidez la concepción del mundo, lo que permite al joven estructurar a través de planes, objetivos, metas y estrategias para consolidar el sentido de la vida o proyecto de vida (Domínguez, 2008).

En el proceso de búsqueda de autonomía que experimenta el joven, la familia de origen ya no ejerce la influencia de las etapas anteriores y la comunidad donde se desenvuelve el individuo, ejerce un rol más preponderante en cuanto a la transmisión de reglas, normas y tradiciones que posibilitan el ajuste a las exigencias del medio. Es decir, la comunidad y su entorno actúan como agentes socializadores, van moldeando en el joven sus señas de identidad, tal como lo reconoció Vygotski (1968) en su teoría histórico-cultural.

El ámbito educativo y sus procesos formativos, resultan el escenario propicio para la promoción del conocimiento de la cocina tradicional en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, a través de actividades que permitan hacerle frente a los efectos de la globalización y a la crisis de valores que se cierne sobre la sociedad venezolana del presente. Darle solución a esta problemática permitiría la protección y promoción de uno de los elementos más genuinos de identidad nacional como lo constituye la alimentación.

Partiendo de lo anterior, durante los últimos nueve años se han introducido un grupo de actividades en la unidad curricular *Políticas Alimentarias*, encaminada a la promoción de la cocina tradicional venezolana, en los estudiantes del 4to año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY. El objetivo fundamental ha estado dirigido a fortalecer el valor de la identidad nacional. De esta manera se incluyen:

- Aplicación de un diagnóstico para conocer la situación de partida
- Conferencias sobre temas medulares como régimen alimentario venezolano, soberanía alimentaria, manifestaciones gastronómicas tradicionales y globalización, entre otros.
- Talleres de intercambio con profesores y cocineros
- Tareas de observación de los hábitos alimentarios de los alumnos en los liceos de la ciudad de San Felipe y elaboración de informes sobre los mismos.
- Cine-foros
- Ensayos, crónicas, diarios gastronómicos y relatos de experiencias culinarias.
- Exposiciones gráficas (galería gastronómica) que demuestran la diversidad cultural alimentaria.
- Poesía, música y otras expresiones de la cultura donde se pone en relieve el patrimonio alimentario venezolano.

- Diagnóstico final que permita conocer el efecto de estas actividades respecto al estado inicial.

En lo referido al diagnóstico inicial las preguntas adoptaron formas más sutiles toda vez que se observaron contradicciones entre las respuestas de los estudiantes y lo apreciado mediante observación participante en los espacios de merienda y almuerzo de los mismos. Muchos de ellos manifestaron conocer y disfrutar los platos tradicionales, fundamentalmente aquellos preservados en el plano familiar; sin embargo, mostraron marcada preferencia por la 'comida chatarra' en su práctica cotidiana.

RESULTADOS

Los resultados más relevantes pueden sintetizarse de la siguiente forma:

- Conocimiento por los sujetos muestreados de los aspectos básicos de la cocina tradicional.
- Efecto nocivo de la acción de divulgación de alimentos 'globalizados' y de amplia divulgación nacional como los promovidos por Coca Cola, Pepsi Cola, Mac Donald, Pollo Kentucky, Subway, etc.
- Poca o nula divulgación de las ofertas derivadas de la cocina tradicional venezolana en los mencionados canales de información.
- Exigencias grupales que obligan a adoptar determinados estándares de alimentación que se ajusten a la moda prevaleciente.

Por otra parte la inserción de los alumnos de una manera activa en determinadas tareas a partir de responsabilidades asumidas, ha permitido un mayor 'sentirse parte' y, de esta manera, asumir desde una perspectiva humanista la problemática abordada y estar dentro de la solución de la misma.

Las actividades desarrolladas, no se han reducido a los límites del campus universitario sino que han trascendido el mismo al propiciar intercambios y acciones en diversos espacios tales como comedores, cafeterías, areperas, restaurantes, liceos, etc., lo que permitió comprobar el nivel de aceptación de los platos tradicionales.

Los platos tradicionales de mayor aceptación han sido La arepa tradicional venezolana, la cachapa, el pabellón criollo, las sopas en sus diferentes variantes, y los asados en brasas, pero, en general, los sujetos muestreados mostraron mayor interés por las ofertas que

tienen mayor divulgación en nuestros medios aun cuando se trata de productos foráneos o adaptados.

El diagnóstico final ha permitido conocer el grado de efectividad de las actividades realizadas (aunque las mismas son evaluadas de manera cotidiana) y corregirlas para el logro de una mayor efectividad en la consecución de los objetivos planteados.

La progresiva sistematización de estas actividades ha permitido concebir un sistema que, agrupándolas, permita de una manera más eficaz mejorar el tratamiento de la problemática de la identidad nacional desde la perspectiva de la cultura alimentaria tradicional.

Los resultados del trabajo han sido concebidos además como parte de la tesis en opción al título académico de Máster en Ciencias de la Educación Superior.

CONCLUSIONES

El impacto social de estas actividades se expresó a partir de la contribución en el proceso de formación de valores, específicamente el de la identidad nacional, a partir de uno de los elementos más sensibles de la cultura, como lo es la alimentación tradicional. El trabajo realizado posee una alta significación en la vida académica de la UNEY, por cuanto, por primera vez, se emprende una investigación científica desde la perspectiva propuesta. Las acciones desarrolladas en el proceso de investigación validan el criterio de formación en valores desde la articulación de actividades que desarrollan el sentimiento de identidad nacional, a la vez que da la posibilidad de articular otras tareas desde otras asignaturas que conforman el programa de estudios; para así elaborar una estrategia que trascienda los límites espacio-temporales de una asignatura y propicie una mayor efectividad en el conocimiento, uso y divulgación de la cocina tradicional venezolana. Lo que tributa directamente a la identidad nacional y, por tanto, a la defensa del proyecto social que concibe un país más soberano y sostenible.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Cartay, R. (2013). *El Pan nuestro de cada día*. Disponible en: caracasciudaddesabores.wordpress.com
2. Chávez, H. (2010). *Aló Presidente*. Venezuela. Retrieved from <http://www.alopresidente.com>

3. Domínguez, L. (2008). La adolescencia y la juventud como etapas del desarrollo de la personalidad. Distintas concepciones en torno a la determinación de sus límites y regularidades, en *Boletín Electrónico de Investigación de la Asociación Oaxaqueña de Psicología*, 4(1), 69-76. Disponible en: http://www.conductitlan.net/50_adolescencia_y_juventud.pdf [consulta: marzo, 2011].
4. Erikson, E. (1993). *Las Ocho Edades del Hombre*, en *Infancia y sociedad*, Buenos Aires: Ediciones Hormé.
5. Loveras, J. R. (2013). *Geografía Gastronómica venezolana*. Disponible en: <http://www.wordpress.com/>
6. Rincones A. y Gómez, A. (2013). *La cocina venezolana*. Disponible en: <http://www.wordpress.com/>
7. Vygotski, L. S. (1968). *Pensamiento y Lenguaje*. La Habana: Edición Revolucionaria.