

# GASTRONOMÍA y artes culinarias

## DESAFÍOS DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR

Por:

**Eloy Enrique Jaramillo**

Coordinador de Artes Culinarias y

Chef Instructor

Universidad de Panamá

Un proceso transformador ha sido la implementación de las carreras en Gastronomía y Artes Culinarias en los centros superiores de enseñanza de América Latina, un impacto arrasador motivado por la globalización, el desarrollo turístico de muchos destinos y la mercadotecnia que se promueve en los medios.

Surge una inquietud: ¿es la formación en gastronomía o artes culinarias un concepto nuevo? Indudablemente que no, debido a que existen registros desde la Edad Antigua, aproximadamente en el siglo I d.C., en que el gastrónomo romano Marco Gavio Apicio contaba con aprendices de cocina. Otros cocineros significativos de la historia de la gastronomía mundial empleaban el mismo sistema de maestro-aprendiz para conservar una línea de tradición, como fue el

caso de Taillevent en la Edad Media, Vatel en la Edad Moderna, Marie Antoine Carême y August Escoffier a inicios de la Edad Contemporánea, entre otros consecuentes.

Moda actual o no, estos antecedentes expresan claramente que el oficio en la cocina tiene una tradición milenaria y siempre ha sido valorado por las personas de todos los estratos sociales, especialmente por la nobleza. En definitiva, la gastronomía y las artes culinarias se han formalizado en la educación para quedarse como una opción de proyecto de vida para cientos de panameños. Su reconocimiento, prestigio y aceptación seguirá teniendo ese impacto social positivo, ya que se orienta en dirección hacia las necesidades fisiológicas del ser humano y eso nunca cambiará.



## METODOLOGÍA EDUCATIVA

La metodología aplicada a este tipo de formación es andragógica, con teoría muy interactiva y mucha práctica desarrollada por los estudiantes, debido al nivel de competencias laborales y habilidades manuales que debe desarrollar cada estudiante, aprendiz o participante para ejercer un oficio acorde a su perfil de egreso.

De esta forma, los conocimientos teóricos fundamentales se desarrollan de manera dinámica, empleando diversas técnicas de aprendizaje, buscando la participación de los estudiantes, con temas que guarden estrecha relación a la cultura e historia gastronómica, así como a las prácticas que desarrollarán posteriormente. Un 30 a 40%

debe emplearse para el desarrollo de conocimientos teóricos y técnicos, así como al desarrollo de la investigación.

Un 60 a 70% de las clases se emplea para el desarrollo de prácticas en las que intervengan las sesiones demostrativas, que permitan al docente o Chef Instructor exponer, de manera detallada, las técnicas culinarias aplicadas a los conceptos teóricos, así como las sesiones prácticas que permitan a los estudiantes poner en ejecución los conocimientos adquiridos, de manera individual o grupal. De esta manera, se integra la pertinencia y los valores que permiten al individuo realizar un trabajo de calidad, íntegro y bajo la convicción de un equipo.

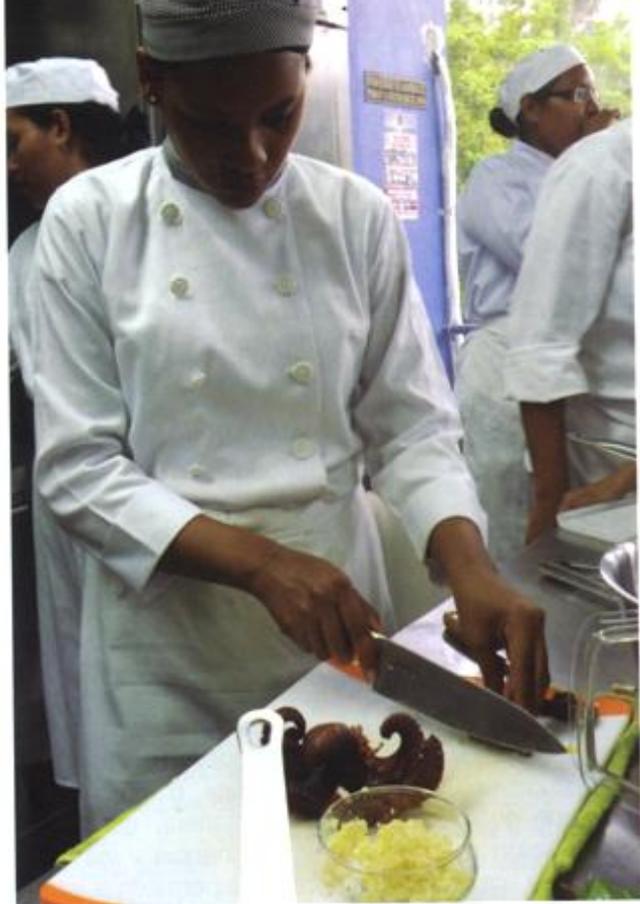
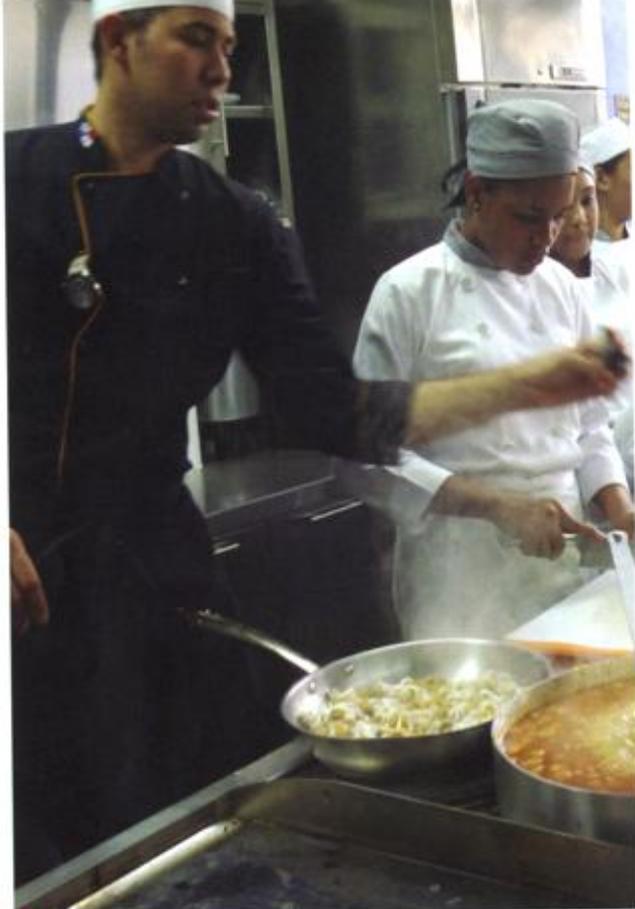


## EL CHEF INSTRUCTOR

El papel metodológico que desempeña un Chef Instructor es muy atípico en comparación con la educación tradicional. Este proceso se basa en la evaluación de resultados y competencias laborales desarrolladas por los estudiantes durante la práctica. Cuenta con diversas herramientas metodológicas y destrezas culinarias para transmitir

una experiencia de calidad. El perfil del personal docente no es un factor que precisamente mida la calidad del aprendizaje, pues éste puede ser un gran profesional culinario, pero requiere tener metodología y convicción de docencia para poder orientar y transmitir con claridad los conceptos y las técnicas a los estudiantes.

***Cada Chef Instructor, acreditado para impartir formación a nivel superior, se caracteriza por contar con una certificación académica de nivel superior universitario, que avala su especialidad sobre las asignaturas que impartirá; así como especialización en docencia superior, que le permite contar con las herramientas metodológicas y pedagógicas para guiar adecuadamente a los profesionales que está formando. La experiencia profesional es otro factor que determina la excelencia y calidad del Chef Instructor.***



*Chef Eloy impartiendo clases*

## RETO Y COMPROMISO SOCIAL EN PANAMÁ

El país, y en particular la ciudad de Panamá, se encuentra en un apogeo turístico debido al crecimiento de la infraestructura hotelera y al incremento de restaurantes, lo cual motiva a las instituciones educativas a formar personal calificado para ocupar todos los cargos operativos y administrativos que demanda el sector turístico panameño. La Universidad de Panamá también ha decidido incursionar en esta tarea y formar profesionales culinarios de nivel académico superior, buscando cumplir con los requerimientos de calidad profesional

**Las culturas gastronómicas más relevantes del mundo se deben a la organización profesional y académica de sus cocinas.**

exigido.

Países como Francia, España, Italia, Inglaterra, Japón, China, México y Perú cuentan con docencia culinaria acreditada desde hace muchos años y por ello forman profesionales integrales, enfocados hacia la investigación y el emprendimiento. Muchas de sus cocinas y culturas gastronómicas son reconocidas por la UNESCO como patrimonios de la humanidad. Aprender gastronomía no se trata solo de aprender a cocinar, sino a desarrollar técnicas y cualidades de las diversas culturas culinarias.

## EL ESTUDIANTE

El éxito de la formación académica culinaria se mide a través de la calidad de sus egresados, al nivel de competencias con que cuenten y a la capacidad de trabajar en equipo. También en base a la satisfacción del sector empresarial que participa en el proceso de inserción laboral y ofrecimiento de oportunidades para estos nuevos profesionales. La Asociación Pa-

nameña de Hoteles, como gremio hotelero, ha mostrado gran interés sobre este particular y ha realizado aportes para el crecimiento laboral de los estudiantes culinarios en todo el país, a través de las gestiones emprendidas conjuntamente con instituciones estatales de formación nacional e internacional.