

## **Los útiles de las Cocinas tradicionales colombianas, una aproximación desde el diseño con enfoque sistémico**

Daniela Garzón Osorio &  
John Cardozo Vásquez <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Grupo de Investigación en Diseño. GUIA. Universidad Nacional de Colombia - Sede Palmira.

### **Resumen**

Las cocinas tradicionales son uno de los más preciados símbolos de la identidad de las sociedades, se caracterizan porque integran todas las dimensiones perceptivas de las personas. El repertorio objetual requerido para su preparación y consumo, es un campo de investigación para el diseño industrial para posicionar la culinaria colombiana. La investigación es exploratoria cualitativa, se exponen las características de las cocinas tradicionales colombianas (CTC), se proponen dos herramientas de análisis conceptual con enfoque sistémico para caracterizar estos sistemas objetuales. Se presenta el análisis de un caso de CTC.

**Palabras clave:** Investigación en Diseño, Cocinas Colombianas, Enfoque Sistémico, Diseño Industrial.

### **Abstract**

Traditional cuisines are one of the most precious symbols of society's identity, they are characterized by the integration of all the perceptive dimensions of people. The objectual repertoire required for its preparation and consumption is a field of research for industrial design to promote Colombian cuisines. The research is qualitative exploratory, exposing the characteristics of Traditional Colombian Cuisines (TCC), two tools of conceptual analysis with a systemic approach to characterize these objective systems are proposed. A case analysis of TCC is described.

**Keywords:** Design Research, Colombian Cuisines, Systemic Approach, Industrial Design.

### **Resumo**

As cozinhas tradicionais são um dos símbolos mais preciosos da identidade das sociedades, caracterizam-se por integrar todas as dimensões perceptivas das pessoas. O repertório de objetos necessário para sua preparação e consumo é um campo de pesquisa para o desenho industrial para posicionar

a culinária colombiana. A pesquisa é qualitativa exploratória, as características da cozinha tradicional colombiana (CTC) são expostas, duas ferramentas de análise conceitual com abordagem sistêmica são propostas para caracterizar esses sistemas objetivos. É apresentada uma análise de um caso CTC.

**Palavras chave:** Pesquisa em Design, Cozinhas Colombianas, Abordagem Sistêmica, Desenho Industrial.

[Las traducciones de los abstracts fueron supervisadas por el autor de cada artículo]

Fecha de recepción: diciembre 2020

Fecha de aprobación: febrero 2021

Fecha publicación: marzo 2021

## Marco de referencia

Las prácticas alrededor de la cocina –que van desde la obtención de las materias primas, pasando por el proceso de preparación de la comida, hasta la comensalidad y el espacio en la mesa– son una constante fuente de estudio en las ciencias sociales, la química, la medicina, etc.; las cocinas son parte crucial en la construcción de la identidad de un territorio, el Ministerio de Cultura de Colombia (Mincultura) expresa que “la comida es una marca indeleble de identidad cultural”, que los espacios para cocinar y consumir son de socialización por excelencia, y termina siendo entonces, la comida y las cocinas el reflejo de las costumbres de una colectividad determinada, pertenecen a su patrimonio cultural inmaterial –por transmitirse de generación en generación–, hacen parte de la memoria colectiva, la representan y diferencian de otras colectividades (Mincultura, 2012a, p. 21), también plantea que sus prácticas (producción, distribución, preparación y consumo) y las relaciones sociales que estas generan, influyen significativamente en los modos de vida y en su relación con el entorno (Mincultura, 2012b); además, como expresa Ruddy (2014), la comida tiene el potencial de cambiar las percepciones públicas de la imagen nacional, y puede ser una puerta de entrada al consumo de otros productos culturales de exportación de un país, como la música, la literatura, los deportes y aumentar el turismo.

Por su convergencia cultural, las cocinas son el escenario ideal para un

estudio estético, más cuando estas involucran todas las dimensiones perceptivas de las personas, configurando una experiencia estética multisensorial, como describe Delwiche (2012), al afirmar que la visión no solo sirve para hacer un juicio frente a las comidas, es decir para saber si a primera vista hay agrado o no, sino que va mucho más allá, porque el aspecto de las comidas, su color, brillo y contraste influyen el sabor y el olor de las preparaciones, incluso proponiendo que “se puede ver el sabor como un fenómeno emergente que surge a partir de la combinación del gusto, olor y *quemestesis*, o una combinación de múltiples sensaciones” (p. 504); Harrar et al. (2011) apoyan la teoría de que los sentidos ajenos al gusto alteran la percepción del sabor, evidenciada a partir de cómo el cambio del color en el bol las palomitas de maíz, hace que varíe el perfil de sabor percibido, sin que las palomitas sean modificadas.

El sentido de la vista permite identificar las comidas, elegir entre una gran variedad y reconocer las que son familiares; hoy en pleno apogeo digital las fotografías de la comida influyen decisiones de compra, consumo de calorías e incluso estimulan la sensación de hambre, impactando y transformando los hábitos alimenticios de las personas (Spence et al., 2016); por tanto la apariencia de una preparación es muy importante y puede ser un medio para destacar las cocinas tradicionales y promover su imagen e incentivar su consumo. En las Cocinas Tradicionales Colombianas (CTC) los utensilios son de gran importancia, al punto que algunos han obtenido la denominación de origen de la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia (La Chamba, Ráquira y El Carmen de Viboral) y forman parte crucial de la identidad de los territorios en los cuales originalmente fueron utilizados.

Una forma de trabajar en la presentación de las comidas es a través del diseño de sus utensilios y objetos para la preparación y el consumo, que si bien no son los únicos factores que inciden en la apariencia final de la comida, si son muy relevantes y decisivos.

Desde este enfoque, el diseño industrial puede participar en la configuración de los útiles que acompañan la preparación y consumo de las CTC, y contribuir a destacarlas, si se usan las herramientas correctas para un buen trabajo de investigación en el área.

Para analizar las CTC desde una perspectiva sistémica es preciso caracterizarlas; Mincultura (2012a), define cinco características de las CTC entendidas como patrimonio cultural: la primera es que “son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo”, que su esencia se transmite usualmente de manera directa, empírica al interior de las familias y a lo largo de las generaciones; la segunda característica es que están directamente relacionadas con su entorno, con su contexto “ecológico y productivo” local;

la tercera es su “función cohesionadora”, al promover la solidaridad, pertenencia y propiciar momentos de encuentro; en cuarto lugar se expone que es un “ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino”, y finalmente un sistema culinario “contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares”(p. 9).

Otra característica general de las CTC es que se dividen por regiones gastronómicas, esto las hace plurales, diversas y singulares. En Colombia se identifican ocho cocinas tradicionales diferentes (Mincultura, 2012a; Ordóñez Caicedo, 2012). Adicionalmente las CTC tienen cualidades de “criollas”, entendido como el producto de la mezcla de la cultura europea y la nativa latinoamericana (Mincultura, 2012a, p. 25), es decir, las CTC son un “mestizaje cultural”, con Europa, con la cultura árabe y la africana, “criollo” no significa raizal o autóctono, hace referencia a la mezcla.

## **Materiales y métodos**

Este artículo presenta el abordaje metodológico implementado en la investigación desarrollada por Garzón (2020), la cual tuvo un enfoque exploratorio cualitativo y adoptó la observación participante como método principal de aproximación y se concentró en el estudio de las preparaciones tradicionales colombianas vallecaucanas (sur occidente del país), teniendo entre sus objetivos el identificar los atributos y elementos de sus rituales de preparación y consumo, también buscó caracterizar los utensilios y técnicas utilizadas; se realizaron seis observaciones participantes las cuales se estudiaron a través del esquema de análisis del ritual de preparación, con esta información se alimentó un modelado de sistema (Cardozo, Hernandis, y Ramírez, 2015).

Las preparaciones observadas se eligieron a partir de las categorías de clasificación de las comidas propuestas por Ordóñez (2012); se estudió un caso en cada una de estas categorías: amasijos, bebidas, dulces o postres o sobremesa, y sopas o plato principal, en las comidas tradicionales del Valle del Cauca en Colombia.

Se realizó un muestreo por conveniencia, donde se observó la preparación de: Dos Sancochos vallunos (sopas) –uno cocinado en fogón de leña y otro en estufa–, arroz con leche (postre), tamales vallunos (plato principal), champús (bebida) y pandebonos (amasijo); estas observaciones se realizaron en 2 ciudades de la región (Palmira y Guacarí).

En el análisis se adoptaron las categorías propuestas por Amati y Pestana (2015), y la información presentada por Ratcliffe, Baxter y Martin (2019), que dan forma a la primera herramienta implementada para categorizar los datos obtenidos en cada observación, como se describe a continuación:

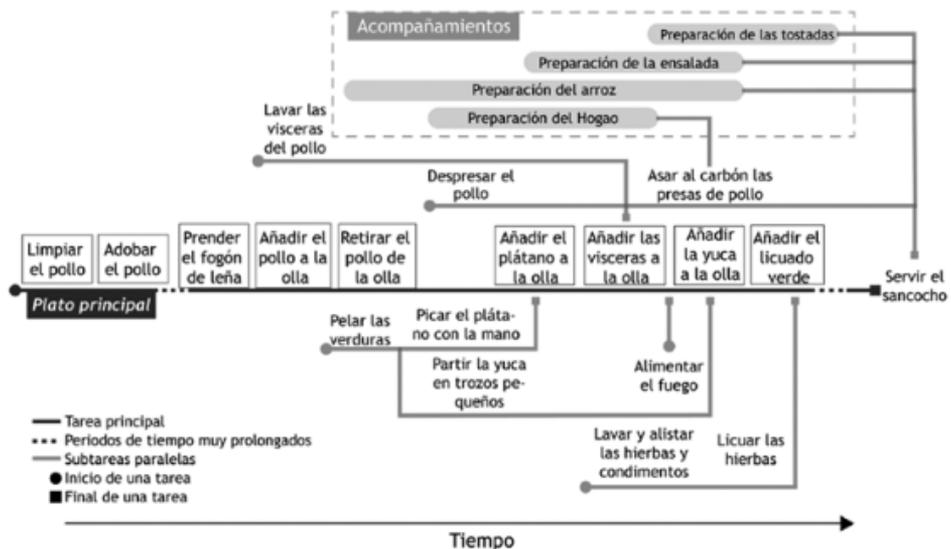
- Primero se traza un esquema/guión para identificar las fases de preparación del plato y su atributos.

- Este resultado se compara con las categorías del ritual (Amati y Pestana, 2015; Ratcliffe et al., 2019), esto permite identificar la cualidad ritual que tiene la preparación de estos platos.

- Finalmente, se hace un inventario de los útiles empleados para la preparación de los alimentos.

Esta técnica permite hacer énfasis en el hacer, en el “*qué*” y el “*cómo*” de las preparaciones; a continuación, se presenta el uso de la herramienta en uno de los seis casos de estudio.

La Figura 1, es un ejemplo de la aplicación del guión de preparación de una CTC de la categoría SOPA, en el cual se integran todas las fases de elaboración de este plato.



**Figura 1.** Guión de preparación - SOPA - Sancocho. Fuente. Tomado de Garzón (2020).

En la Tabla 1 se registran las características de la CTC analizada, de acuerdo con las categorías de (Amati & Pestana, 2015; Ratcliffe et al., 2019).

**Tabla 1.** Categorías del ritual –SOPA – Sancocho

<b>Categoría del ritual</b>	<b>Descripción</b>
<i>Tipo de preparación</i>	Sopa
<i>Frecuencia</i>	Se prepara todos los días para el almuerzo, sólo los domingos se hace sobre leña
<i>Contexto y momento</i>	Se consume como almuerzo al medio día, es vendido en un restaurante en la galería (plaza de mercado) de Guacarí.
<i>Escala</i>	Se hace la preparación para aproximadamente 40 personas, y en esta participan hasta 3 personas.
<i>Etapas</i>	El plato es una sopa, normalmente se consume antes de los acompañamientos.
<i>Involucramiento personal</i>	En este caso quien lo consume no se involucra en el momento de preparación, quienes lo preparan si tienen un rol personal, pues es su propia receta y lo hacen a su manera.
<i>Actores y roles</i>	El actor más importante es el cocinero principal, le siguen dos ayudantes en la cocina
<i>Audiencia</i>	Algunos trabajadores del restaurante presencian la preparación del sancocho, los hijos del cocinero también lo hacen
<i>Significados y símbolos</i>	Para el cocinero, hacer el sancocho de la manera en que lo hace es preservar la tradición, pues es un legado de familia.
<i>Aprendizaje y propagación</i>	La receta la aprendió de su mamá, tradición oral.

**Fuente.** Tomado de Garzón, D. (2020)

El esquema se complementa con un inventario de los utensilios utilizados en las preparaciones y el consumo de las CTC, únicamente se registran aquellos que han sido verificados en el trabajo de campo; la Tabla 2 presenta una síntesis de los utensilios identificados.

**Tabla 2.** Listado de utensilios usados en la preparación de los casos observados

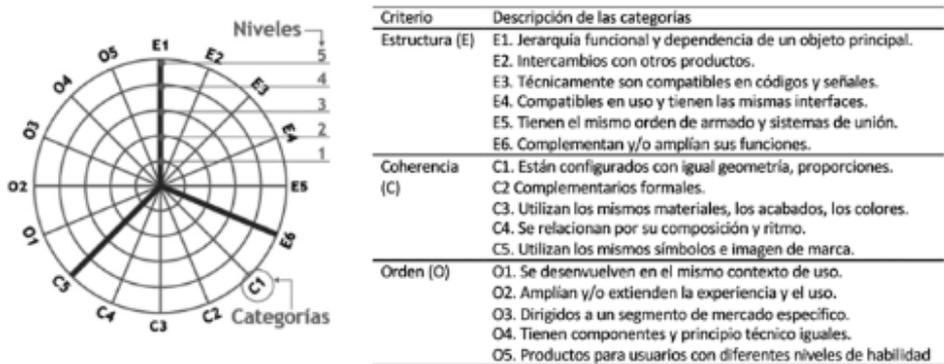
Utensilios	Preparaciones / casos					
	1	2	3	4	5	6
Plato hondo cerámico	x		x	x		
Plato llano cerámico	x			x		
Tazas		x			x	
Bandeja cerámica	x					
Cucharones	x		x	x	x	
Cuchara de madera	x	x	x	x		
Cuchara de mate				x		
Cuchillo de acero inoxidable	x	x	x	x		
Ollas de acero inoxidable	x	x	x	x	x	
Olletas		x				
Cuchara	x	x	x	x	x	x
Cuchillo de mesa	x		x	x		
Tenedor	x		x	x		
Pincho para mazorcas	x			x		
Rallador	x			x		x
Tabla de picar			x	x	x	
Colador		x			x	
Molino			x			
Bandeja de acero inoxidable						x
Bol plástico					x	
Bol de acero inoxidable						x

Nota: La “x” indica que el utensilio descrito fue encontrado en la preparación correspondiente. Caso 1 - Sancocho en leña; caso 2 - Arroz con leche; caso 3 - Tamales vallunos; caso 4 - Sancocho de dos carnes; caso 5 - Champús; caso 6: pandebonos. Fuente: Tomado de Garzón (2020).

Con esta información se alimenta la herramienta de modelización del sistema de objetos, la cual es una adaptación del modelo propuesto por Cardozo et al. (2015, p.133); este modelado permite traducir al lenguaje de diseño lo que se observa en el trabajo de campo, es decir, por ejemplo, si en la observación de la elaboración de la SOPA - *sancocho* se determina que se prepara y sirve con acompañamientos variados, en el modelado el número y características de los elementos que contenga el sistema de producto para servir este plato, deberá responder a esos acompañamientos y su variedad; el modelado de sistema permite visualizar las características de configuración del sistema de

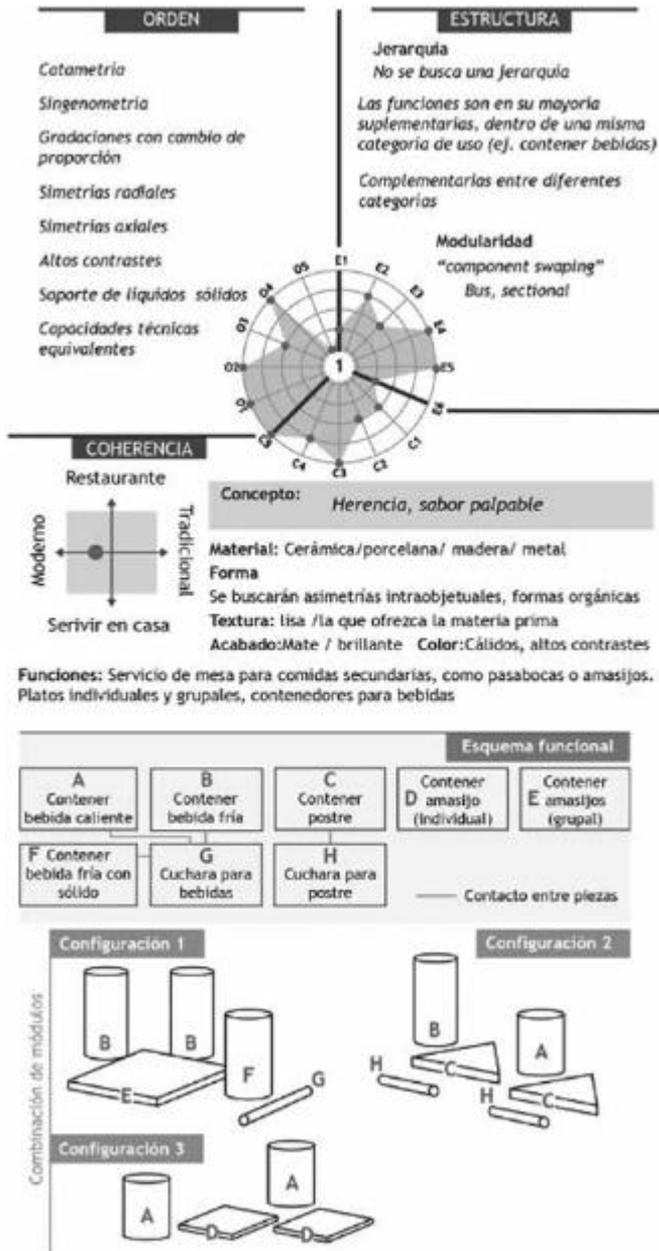
objetos a un nivel muy específico.

En la Figura 2 se presenta la herramienta de modelado del sistema de objetos, se usa en este caso para estudiar el comportamiento del sistema a partir de tres criterios: Estructura, Orden y coherencia, el análisis se realiza a partir de 16 variables en las cuales se evalúa el desempeño en el sistema, se asigna un valor de 1 a un bajo y 5 a un alto grado de desempeño en cada variable.



**Figura 2.** Herramienta de modelado del sistema y la descripción de las variables calificables para el sistema de objetos. Fuente: Adaptado de Cardozo et al. (2015).

La Figura 3 presenta la aplicación de la herramienta de modelado en el estudio del sistema de objetos que es utilizado en la presentación del plato: SOPA - *Sancocho* (este es un plato fuerte de la Cocina Tradicional Colombiana Vallecaucana), e integra los elementos que se obtuvieron de la observación, el concepto de diseño y sus configuraciones.



**Figura 3.** Ejemplo práctico del modelado de sistema. Fuente: Tomado de Garzón (2020).

## Conclusiones

Estudiar desde el diseño con enfoque sistémico el repertorio de objetos de las Cocinas Tradicionales Colombianas, tiene como ventaja que se pueda articular –desde la fase inicial del proyecto– un importante volumen de información cualitativa, relacionada con los aspectos culturales y estéticos. Este abordaje integral se logra a partir de la combinación de dos herramientas: La primera sintetiza gráficamente datos etnográficos y la segunda los proyecta en lenguaje del diseño. Los esquemas/guiones, permiten comprender las dinámicas de preparación y consumo de las CTC, sus particularidades y rutinas.

La aplicación del modelado de sistema de objetos para las CTC, es una estrategia para comprender las estructuras formales de estos grupos de producto, y permite establecer sus capacidades, alcances y límites.

Se considera que la aplicación de las dos herramientas descritas en la investigación, aporta al diseñador una base conceptual y de configuración para el desarrollo de nuevos repertorios de útiles de cocina dentro de los parámetros de las cocinas tradicionales.

## Referencias

Amati, F. & Pestana, F. (2015). Consumption Rituals: A Strategic Marketing Framework. *Studia Ekonomiczne-Economic studies*, 2(85), 229–246.

<https://doi.org/10.09.2015>

Cardozo, J.; Hernandis, B. y Ramírez, N. (2015). Aproximación a una categorización de los sistemas de productos: el uso y la experiencia del consumidor como configuradores. *Revista Innovar Journal*, 25(58), 125-142.

<https://doi.org/10.15446/innovar.v25n58.52438>

Coff, C. (2013). A Semiotic Approach to Food and Ethics in Everyday Life. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 26, 813–825.

<https://doi.org/10.1007/s10806-012-9409-8>

Delwiche, J. F. (2012). You eat with your eyes first. *Physiology and Behavior*, 107(4), 502-504. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2012.07.007>

Garzón, D. (2020). *Diseño de un Sistema Objetual de Utensilios de Cocina. Destacando la cocina tradicional colombiana a través de la objetualidad*.

Universidad Nacional de Colombia. Tesis no publicada.

Harrar, V.; Piqueras-Fiszman, B. y Spence, C. (2011). There's more to taste in a coloured bowl. *Perception*, 40(7), 880-882.

<https://doi.org/10.1068/p7040>

Ministerio de Cultura. Dirección de Patrimonio. [Mincultura].

(2012a). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 100 p. ISBN 978-958-753-077-3 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa).

Ministerio de Cultura. [Mincultura]. (2012b). *Manual introductorio a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 212 p. ISBN: 978-958-753-075-9 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

Ordóñez Caicedo, C. (2012). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 440 p., ISBN: 978-958-753-067-4, ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa).

Ratcliffe, E.; Baxter, W. L. & Martin, N. (2019). Consumption rituals relating to food and drink: A review and research agenda. *Appetite*.134:86-93. doi: 10.1016/j.appet.2018.12.021. Epub 2018 Dec 17. PMID: 30572007.

Ruddy, B. (2014). Hearts, minds, and stomachs: gastrodiplomacy and the potential of national cuisine in changing public perceptions of national image. *Public Diplomacy*, 11, 29-34.

Spence, C.; Okajima, K.; Cheok, A. D.; Petit, O. & Michel, C. (2016). Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation. *Brain and Cognition*, 110, 53-63. <https://doi.org/10.1016/j.bandc.2015.08.006>